

Ruoka-Suomi

2 • 2015

Katsahdus viime ohjelmakauteen
- ja vähän nykyiseenkin



Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2015 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	11.2.	27.2.
2	6.5.	22.5.
3	26.8.	11.9.
4	18.11.	4.12.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2200 kpl. Jakelulistalla on 1800 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

Arja Meriluoto
puh. (02) 333 6476
arja.meriluoto@utu.fi

Heidi Valtari
puh. (02) 333 6416, 0400 487 160
heidi.valtari@utu.fi

Turun yliopisto
Brahea-keskus
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden tarkoitus on palvella eri puolilla Suomea olevia elintarvikealan toimijoita ja yrityksiä kertomalla valtakunnan tason asioista, verkostoitumisesta ja muista kaikkia elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavista asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikomuksia muille hyödynnettäväksi. Toivottavasti löydät tiedotuslehdestä sinulle hyödyllisiä asioita ja rohkaistut ottamaan yhteyttä kirjoittajiin.

Toimitus odottaa aktiivisuutta elintarvikealan toimijoilta. Luiska tekstiä syntyy helposti. Kyse on aktiivisuudesta. Kertomalla asioista auttaa toisia ja voi toisaalta saada arvokasta palautetta omaan toimintaan muilta.

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden julkaisija on Turun yliopiston Brahea-keskus. Lehden toimittamiseen on saatu maa- ja metsätalousministeriön tukea.

Lehti on luettavissa sähköisesti myös www.ruokasuomi.fi

Painopaikka: Paino-Kaarina

Sisällys

Katsahdus viime ohjelmakauteen - ja vähän nykyiseenkin	1
Ruokamatkailua kehitetään nyt strategian pohjalta	2
Foodwestin koetehtaan monipuoliset mahdollisuudet - elintarvikkeista ravinto- lisiin ja luontaistuotteisiin	3
Mitä kuuluu Ruokaketju?	4
Kansallisen ruokaketjun kehittämisen painoalueet hankehauulle 2015	5
RUOKAePELILLÄ lasten ja nuorten ruokatietoisuutta lisäämään	5
Ruokaketjun kehittämistyötä Hämeessä - tuloksia menneeltä kaudelta ja ajatuksia tulevasta	6
Elintarviketeollisuus tähtää kansainvälisille markkinoille, mutta tarvitsee menestyäkseen vahvaa kotimaista kysyntää	7
Lähiruokan käytön lisääminen vaatii innostusta ja vuoropuhelua	8
Yrityspörssi on myyjän ja ostajan kohtaustapa	9
Vuoden lähiruokateoksi lyhyt jakeluketju, REKO	10
Alueellista kuljetustukea voi nyt hakea	10
Kysyntä pienpanimoiden oluille on kovaa	11
Lähiruoka- ja luomuhjelmien tuloksia esiteltiin seminaarissa	11
Mat för sinnet - sinne för maten	12
Maaseutu markkinoilla - maaseutututkijatapaaminen 2015	12
Helsingissä suosiota niittänyt lähiruokatapahtuma Herkkujen Suomi elokuussa	13
Rautatientorilla - Tule mukaan myymään ja esittelemään tuotteitasi	14
Lähiruoka ja luomu olivat mukana Kevätmessuilla	14
Luomutuotteiden kysyntä jatkaa kasvuaan	15
Osallistu Hävikkiiviikkoon!	15
Nimisuojujatta tuotteita valmistavia yrityksiä kootaan nyt aitojamakuja.fi sivustolle	16
Seudullisia kehittämissyhtiöitä tarvitaan	16
Yhteinen tuotantotila elintarvikealan yrittäjille	17
Hyviä käytäntöjä tuorekasviksia pilkkoville yrityksille	18
Ruokan verkkokaupan haasteita ratkaisemaan	19
Lähisopas englanniksi	19
Uusi ohjelmasarja: "Lähiruokaa pöytään, olkaa hyvä!"	20
Opas elintarvikeyrityksen vesihuollosta	20
Kapustat Kaakkoon	21
Luonnontuoteala nousuun osana kehittyvää biotaloutta	21



*Lähiruokaa tarjolla
Kuva: Heidi Valtari*

Katsahdus viime ohjelmakauteen - ja vähän nykyiseenkin

LähiRuokaohjelman tavoitteiden saavuttamisessa keskeisiä työvälineitä ovat EU-osarahoitteiset kehittämisohjelmat. Nyt vanha kausi on "kloussattu" ja meillä alkaa olla käytettävissä ohjelmien toteumatietoja.

Ohjelmakaudella 2007-2013 Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta myönnettiin elintarvikealan yrityksille investointi- ja kehittämistukea yhteensä noin 38 miljoonaa euroa (rakentamisinvestoinnit sekä kone- ja laiteinvestoinnit), investointihankkeita oli kaikkiaan yli 520 kappaletta. Investointi- ja kehittämistuesta noin 85 % kohdistui pk-yrityksille maataloustuotteiden jalostukseen ja noin 15 % mikroyrityksille elintarvikkeiden jalostukseen. Investointi- ja kehittämistukea kohdennettiin muun muassa pienmeijereiden ja -teurastamojen perustamiseen ja uusinvestointeihin sekä näiden sektoreiden tuotteiden jatkojalostukseen, marja-, hedelmä-, juures-, vihannes- ja viljatuotteiden käsittely- ja jalostustiloihin, pakkauslinjastoihin, kuljetuskaluston hankintaan, myymälätilojen perustamiseen ja kylmä- ja lämpölaitteistojen hankintaan. Yritystukea saaneet yritykset katsoivat lähiRuokasektorin koko kirjon ml. luonnontuotteet.

Hallituskaudella 2011-15 toteutettiin yli 130 kpl lähiRuokaan liittyvää koulutus- ja kehittämishanketta, julkista rahoitusta näihin hankkeisiin sitoutui Manner-Suomen maaseutuohjelmasta noin 30,4 meuroa. Hallituskaudella 2011-15 rakennerahastoista rahoitettuja lähiRuokaan liittyviä hankkeita oli yli 70, julkista rahoitusta näihin sidottiin noin 13,5 meuroa.

Myös kalatalousrahastosta on rahoitettu lähiRuokaohjelman tavoitteita tukevia lähikalaan liittyviä toimia ml. kalasatamien perustamista, pyyntitekniikoiden, jalostus- ja myyntitoimin-

nan ja kalastusmatkailun kehittämistä sekä kalastajien ja yrittäjien osaamistason parantamiseen liittyviä hankkeita.

Edellä mainitut luvut perustuvat analyysiin ohjelmien hankelistauksista, joihin olen rajannut oman näkemykseni mukaan vain lähiRuokaan liittyvät toimet. Näiden lisäksi on ollut varmasti samanmoinen määrä kehittämis-hankkeita, joissa yhtä toimialaa laajemmin on kehitetty joko alkutuotannon tai elinkeinon kehittymistä. Näissä hankkeissa on ollut selvityksiä elinkeinotoiminnan mahdollisuuksista, parannettu yleisesti yrittäjyysosaamisen tasoa, annettu yritysneuvontaa ym. Kaikilla näillä toimilla on kehitetty samalla lähiRuoka-tuotannon edellytyksiä, ja ne omalta osaltaan ovat olleet samalla tukemassa myös lähiRuokaohjelmamme tavoitteita.

Nyt käynnistyneellä ohjelmakaudella meillä on vähintään samanlainen kehittämisspalletti käytettävissämme. LähiRuoka ja lyhyet jakeluketjut ovat vahvasti mukana uudessa Maaseudun kehittämisohjelmassa 2014-2020, jossa elintarvikealan investointeihin käytettävissä oleva julkinen rahoitus (EU:n ja valtion rahoitus) on noin 44 miljoonaa euroa. Kaikkien yritystukien osalta valmistelun lähtökohtana on ollut tuen vaikuttavuuden parantaminen, mihin pyritään erityisesti tukihakemuksiin sovellettavien valintaperusteiden avulla ja tehostamalla ohjelman arviointia. Valintakriteereissä huomioidaan mm. hankkeen mahdollinen liittyminen osaksi lähituotantoketjua. Yhteistyön tehostaminen on uuden MAKE-ohjelman kantavia voimia kautta linjan, mikä näkyy muun muassa siinä, että maataloustuotteita jalostavien mikroyritysten yhteisiin investointeihin kannustetaan korotulla tukitasolla. Korotettu tukitaso on myös niissä maataloustuotteiden jalostukseen ja

kaupan pitämiseen liittyvissä investoinneissa, jotka liittyvät yhteistyö-toimenpiteestä rahoitettavaan ns. EIP-kehittämishankkeseen.

Rakennerahastopuoli oli tälläkin kertaa meidän hallinnonalaamme vikkelmämpi, ja sieltä on jo rahoituksensa saanut moni lähiRuoka-hankekin. MAKE-ohjelman yritys- ja hanketukien (mukaan lukien valtakunnalliset hankkeet ja koordinaatiohankkeet) haku on kuitenkin vihdoin avautumassa. Kts. hausta lisää: <http://www.mavi.fi/fi/tietoa-meista/tiedotteet/2013/Sivut/yritys-ja-hanketukihaut-avautuvat.aspx>.

Nyt kun kaikissa maakuntien kehittämisstrategioissa ja ELYjen alueellisissa kehittämisohjelmissa lähiRuoka on yksi keskeisimmistä kehittämisen keihäänkärjistä, on meillä tällä ohjelmakaudella kaikki avaimet käsissämme saada lähiRuokatuotanto yhä kannattavammaksi, kaikkien tuntemaksi ja lisäarvoa yhä enenevässä määrin sekä kuluttajille että tuottajille ja yrittäjille antavaksi. Käytetään viisaasti kaikki mahdollisuudet hyväksemme!

EU-osarahoitteisten ohjelmien lisäksi lähiRuokasektorin kehittämiseen on käytettävissä monia muitakin instrumentteja. Mavin hallinnoimassa ruokaketjun kehittämisen hankkeissa on ensi vuodellekin oma lähiRuoka-painopisteensä. Toiveena on saada käyntiin hankkeita, joilla parannetaan lähiRuokatuotantajien ja kuluttajien kohtaamista ja kehitetään lähiRuokasektorin toimijoiden tietotaidon (ml. elintarvikelainsäädäntö) tasoa. Lisätietoa ruokaketjuhankkeista ja elokuussa avautuvasta hausta on tässä lehdessä Piritta Sokuran artikkelissa sekä osoitteessa: <http://www.mavi.fi/ruokaketju>.

Kirsi Viljanen
lähiRuokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö
www.mmm.fi/lahiruoka
lahiruokaohjelma.blogspot.fi
www.facebook.com/Lahiruokaohjelma
Twitter: ViljaKirsi

Ruokamatkailua kehitetään nyt strategian pohjalta

Suomi on saanut ensimmäisen ruokamatkailustrategian. Ruokamatkailustrategian tavoitteena on tehdä ruoasta tärkeä, elämyksellinen ja ostettava osa Suomen matkailua, parantaa alan kilpailukykyä ja lisätä toimialan ja toimijoiden yhteistyötä.

"Yhä useampi matkailija hakee tietoisesti ruokaelämyksiä. He haluavat kokea luonnon, kulttuurin ja paikallisen elämäntavan. Suomalaisessa ruokamatkailussa on potentiaalia, sillä tarinat, aitous, paikallisuus ja puhtaus luovat arvoa matkailijalle. Parhaimmillaan ruokamatkailutuote on osallistamista ja tekemistä, josta matkailija oppii jotain uutta", selventää ruokamatkailustrategian työstämisestä vastaava projektipäällikkö Kristiina Havas Haaga-Helia ammattikorkeakoulusta.

Suomen ruokamatkailustrategia on ensimmäinen laatuaan. Se sisältää kolme teemallista painopistettä, joiden kautta nostetaan esiin paikallisuus, puhtaus ja innovatiivisuus.

Ruokamatkailustrategia antaa vauhtia ja suuntaa matkailualan kehittämiseen. Se sisältää yhteiset viestit, ohjeet ja roolitukset alan toimijoille. Strategian toteutuksessa keskitytään tuotekehitykseen, strategisten kumppanuuksien rakentamiseen ja yhtenäisen tarinan luomiseen. Näiden kautta pyritään herättämään matkailijoiden kiinnostus ja synnyttämään joukkovoimaa, jota kanavoidaan samaan suuntaan.

Strategiasta käytännön toimenpiteisiin päästään tekemällä yhdessä. Alueellisia työpajoja järjestetään ympäri Suomen ja niihin odotetaan ruoan ja matkailun parissa toimivia tahoja.

Ruokamatkailustrategia on tehty maa- ja metsätalousministeriön ja Visit Finlandin toimeksiannosta ja tukee hyvin Suomen matkailun tiekartan ja hallituksen Lähiruokaohjelman tavoitteita.

Ruokamatkailustrategian jalkauttamishanke starttaa 26.5.2015 pidettävällä kick offilla. Strategian missio on "Mitä useampi kokki, sen maukkaampi soppa!" Ruoka- ja matkailutoimijat laajasti mukaan! Suomessa on useita ruokamatkailun kehittämiseen liittyviä hankkeita meneillään tai käynnistymässä. On tärkeää, että kehittämisen suunta on yhtenäinen ja verkosto toimiva. Strategian jalkauttamishanke tuo ruokamatkailun kehittämiseen työkaluja, joita ovat muun muassa valituille tuoteteemoille (esim. hyvinvointimatkailu ja kesän luontoaktiviteetit) valitut ruokamatkailun kriteerit, Hungry for Finland työpajakonsepti sekä markkinointiviestintään liittyviä toimenpiteitä. Hungry for Finland työpajat käynnistyvät teemoittain ja / tai alueittain syksyllä 2015. Strategian jalkauttamishanke on kaksivuotinen.

Lisätietoja

Projektipäällikkö Kristiina Havas

puh. 0500 688 332

kristiina.havas@haaga-helia.fi

Ruokamatkailustrategia verkossa:

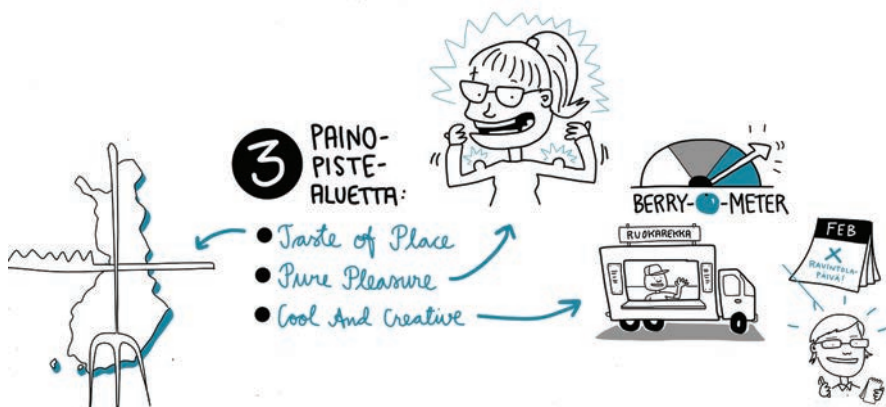
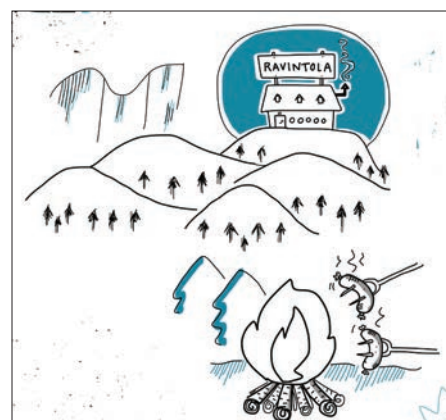
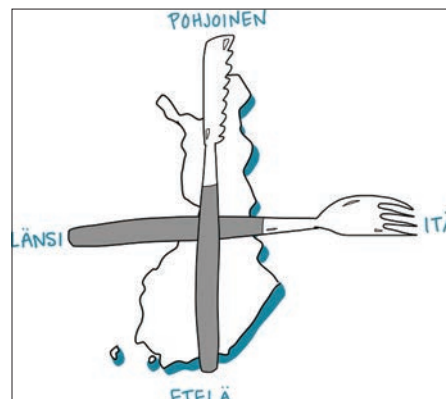
http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/ruokamatkailustrategia_2015-2020/

Ruokamatkailustrategian video:

<http://youtu.be/nGF4pyNHsUQ>

Ruokamatkailun verkkosivut:

www.ruokajamatkailu.fi



Foodwestin koetehtaan monipuoliset mahdollisuudet - elintarvikkeista ravintolisiin ja luontaistuotteisiin

Foodwestin koetehtaalla Seinäjoella on monipuolinen valikoima elintarvikealan laitteistoja ja pakkauslinjoja, joista voidaan rakentaa erityyppisten tuotteiden valmistukseen ja pakkaamiseen tarvittavia pienimuotoisia prosessilinjoihin. Linjat ovat helposti räätälöitävissä ja laitevarustusta kartutetaan asiakkaiden tarpeiden mukaan. Koetehtaalla on mahdollisuus prosessoida ja pakata erilaisia tuotteita; juomia, kastikkeita, leipomotuotteita ja valmisruokia.

Yritys voi säästyä turhilta ja kalliilta laite- ja tilainvestoinneilta, kun se voi tehdä tuotannon vaatimat investointipäätökset vasta sen jälkeen, kun sillä on koetutannon perusteella tiedossa tuotteen todellinen kysyntä markkinoilla ja sen tuoma tulorahoitus.

Foodwestin koetehdas palvelee monen kokoisia elintarvikealan ja elintarvikealaa sivuavia yrityksiä, asiakkaita on suuryrityksistä pieniin mikroyrityksiin. Osa tuotteista pakataan säännöllisesti kauppojen hyllyille, osa pienempinä erinä esimerkiksi koemarkkinointia varten. Eräkoot vaihtelevat muutaman kymmenen kilon eristä yli 1000 kilon eriin.

Luonnon kosmetiikkaa laadukkaasti ja hygieenisesti

Huhtikuussa Foodwestin koetehtaalla pakattiin ensi kertaan elintarvikekelpoista luonnon kosmetiikkavalmistetta, arganöljyä, siroihin 50 ml:n lasipulloihin. Hygieeniset tuotantotilat ja toimintatavat varmistavat elintarvikkeen ja tässä tapauksessa kosmetiikkavalmisteen hygienian, turvallisuuden ja korkean laadun. Rimita Greenin maahantuoma RimitaGOLD-

arganöljy on hoitava ja ihon ikääntymistä hidastava 100% luomuöljy. Rimita Green on pohjanmaalainen perheyriutus, joka myy korkealaatuisia ekologisia tuotteita apteekkeihin ja luontaistuoteliikkeisiin. Rimita Green valitsee yhteistyökumppaninsa erityisellä huolella kiinnittäen huomiota toiminnan korkeaan tasoon ja luotettavuuteen. Ekologiseen ajatteluun kuuluu myös olennaisena osana lähituotanto. Rimita Greenille on tärkeää käyttää tuotteissaan suomalaista työtä niin paljon kuin on mahdollista.

Rimita Greenin toimitusjohtaja Minna Uusitalo on tyytyväinen alkaneeseen yhteistyöhön Foodwestin kanssa. Foodwest on osoittanut esimerkillistä joustavuutta sekä asiantuntemuksellaan tuonut lisäarvoa prosessiin, kertoo Uusitalo. Uusitalo korostaa, että on ollut rohkaisevaa tehdä yhteistyötä aktiivisen pohjanmaalaisen yrityksen kanssa. Ajatus siitä, että olemme omalta osaltamme työllistäneet Suomessa, tuo meille lisäarvoa, josta on ilo kertoa eteenpäin.

Marjoilta maistuva rautavalmiste apteekkeihin

Foodwestin tuotekehitystyön tuoreita hedelmiä - tai tässä tapauksessa marjoja - on poimittavissa tamperelaisen Comed Oy:n apteekkeihin myyntiin tulevissa rautavalmisteissa. Foodwestin avulla Comed on saanut nestemäisen rautavalmisteensa maistumaan marjoilta. Muutamia vuosia markkinoilla ollut ja Foodwestin kanssa jatkojalostettu Compiron® on suosittu vatsastävällisyytensä ansiosta. Tuotteessa rauta on luonnollisessa muodossa ja liukenee vasta pohjukaissuolessa. - Raudan imeytyminen on aktiivista ja elimistö ottaa rautaa vain tarvittavan määrän. Tuote on siis turvallinen ja rautalisän voi nauttia ruokailun yhteydessä ja maitoa tai kalsiumia sisältävien valmisteiden kanssa, Comed Oy:n toimitusjohtaja Jukka-Pekka Kae kertoo.

Foodwestin ja Comedin yhteistyö alkoi tammikuus-



Flow-Pack -pakkauskoneella pienet ja isommatkin erät niin koemarkkinoinnin tarpeisiin kuin kaupan hyllyillekin.

sa 2015 makujen kehittämiseksi. Kaen mukaan yhteisymmärrys Foodwestin tuotekehittäjän Virve Anttilan kanssa löytyi nopeasti ja hyvät tulokset näkyvät valmiina tuotteina apteekkeiden hyllyillä. - Comedin ydinbisnestä on tarjota korkealaatuisia tuotteita terveysalan ammattilaisille ja heidän potilailleen. Foodwest on meille kumppani, jolta voimme hankkia tuotekehitys- ja pakkausmerkintäosaamista ja vielä valmistuttaa ja pakata tuotteet samassa paikassa, Kae kuvailee yhteistyön hyötyjä.

Comedin liiketoiminta rakentuu vahvasti raudan ympärille. Tuotevalikoimaan kuuluvat nestemäiset ravintolisämuotoiset rautavalmisteet, glukoosijuoma ja -geeli. Kuusi vuotta sitten perustetun terveysalan yrityksen tuotteet kehitetään ja valmistetaan Suomessa. Marjaiset Compiron®-tuotteet löytyvät hyvin varustetuista apteekkeista kautta maan ja ovat muun muassa Kuopion yliopistollisen sairaalan (KYS) käytössä.

Lisätiedot

Virve Anttila, Foodwest Oy
virve.anttila@foodwest.fi
puh. 040 558 2672
Kaisa Penttilä, Foodwest Oy
kaisa.penttila@foodwest.fi
puh. 044 7831 420



Foodwest Oy:n koetehtaan nestepakkauslinjalla onnistuu erilaisten mehujen, smoothien ja kastikkeiden pakkaus muovi- ja lasipulloihin.

Mitä kuuluu Ruokaketju?

Elämyksiä, makuja ja uusia hankkeita

-Kukkakaali eläköön, sä pidät yllä jöön! Näin svengaa Mukulat kasvaa -hankkeen Aikasoppa-musikaaliesitys, joka tavoittaa vuosittain yli 10 000 lasta ympäri Suomen. Laulukilpailun kandinaatteina lavalla nähdään muun muassa Sportti-Porkkana. Famoson luotsaama hanke on lapsiin ja nuoriin kohdistuva menekinedistämishanke, jonka tavoitteena on lisätä lasten viihdyttämisen, hedelmien ja marjojen käyttöä. Hankkeella tuetaan varhaiskasvatustajien tapoja pitää hankkeen teemoja esillä uusille ikäluokille.

Ruokaketjun melkein viidestäkymmenestä hankkeesta kuusitoista kohdistuu joko kokonaan tai osittain lapsiin ja nuoriin. Maa- ja kotitalousnaisten Keskus on kehittänyt leikkikaisille lapsille Kasvisaarten arvoitus -toimintamallin, joka on Aikasopan tapaan elämyksellinen tutkimusmatka kasvien maailmaan. Hankkeeseen kuuluu 300 tapahtumaa, joilla tavoitellaan 12 000 lasta.

Leipätiedotuksen Missä leipä kasvaa -hankkeella puolestaan lisätään koululaisten, vanhempien ja opettajien sekä kouluterveydenhoitajien tietoisuutta terveellisestä ravitsemuksesta ravitsemussuositusten mukaisesti koululaistapahtumien ja siihen liittyvän materiaalin kautta. Koululaiset ja koulujen kotitalousopettajat tavoittaa Suomen Kaurayhdistyksen Powerfood - välipaloista voimaa. Hankkeessa luodaan esimerkiksi koululaisten välipalapaletti kaurasta ja marjoista sekä suunnitellaan kouluille innostava oppituntimalli.

Kaksikielinen Ruokakoulu - Matskolan kehittää Suomeen toimivan ruokakasvatuksen välineen, joka tavoittaa lapsia ympäri Suomen. Suomen 4H-liiton hallinnoimassa hankkeessa toteutetaan yhteensä 140 ruokakoulua neljän päivän mittaisina päiväleireinä koulujen lomakaudella. Tarkoituksena on myös tuotteistaa ruokakoulukonseptin sisällä myös kaksi uutta toimintamallia, etninen ruokakoulu sekä villiruokakoulu.

Turun yliopiston NUHEVIMA-hanke puolestaan kohdistaa toimenpiteensä itsenäistyviin, erityisesti lukiossa ja ammattioppilaitoksissa opiskeleviin nuoriin. Heidän viihdyttämisen, hedelmien ja marjojen kulutusta lisätään tiedotuskampanjan sekä makuihin tutustumisen kautta. Lisäksi nuoret osallistetaan mukaan keittiön tuotekehitykseen.

Hankkeiden enemmistöä edustavat lapsiin ja nuoriin kohdistuvien hankkeiden lisäksi myös ruoan- ja ruoantekijöiden arvostamiseen liittyvät hankkeet sekä luomu- sekä lähiruokahankkeet. Hankkeilla tuetaan myös ruoan jäljitettävyyttä ja vastuullisuutta. Rahoitusta näille 1-3 -vuotisille hankkeille myönnettiin yli 7 miljoonaa euroa.

Ruokaketjun kevät

Ruokaketjuhankkeiden alkuvuosi on painotunut useimmissa hankkeissa erilaisten opaiden, esitteiden ja muun materiaalin suunnitteluun, tapahtumajärjestelyihin, kilpailutamiseen sekä muuhun valmistelutyöhön. Ruokaketjun toimijat ovat verkostoituneet Ruokaketjun aamukahvilla, käyntikortteja ja hyviä käytäntöjä on vaihdettu. Syksyllä erityisesti tiedotus- ja menekinedistämishankkeiden toimenpiteet saavat enemmän julkista näkyvyyttä, kun varsinaisen toiminta alkaa. Kehittämishankkeiden tulokset ovat nähtävissä hankkeiden loppupuolella.

Tälläkin hetkellä moni hanketoimija tiedottaa aktiivisesti tapahtumista ja tuloksista esimerkiksi Twitterissä tai Facebookissa. Hankkeissa valmistuu myös Youtube-videoita ja muuta materiaalia. Sosiaalisen median osaaminen ja hyödyntäminen on jo hyvin hankkeiden hallussa, mutta lisäosaaminen, rohkeus ja kannustaminen viestintään sosiaalisen median kautta on hankkeiden näkyvyyden kannalta aina paikallaan. Niinpä tämän kevään aikana saataneen vielä järjestettyä hanketoimijoille suunnattua some-koulutusta. Kannattaa siis pitää silmät auki, kun Ruokaketju alkaa levittäytyä entistä enemmän eri kanaviin.

Hankehaku aukeaa syksyllä

Uusille valtakunnallisille ruokaketjuhankkeille avautuu mahdollisuus liittyä ketjuun mukaan, kun uusien hankkeiden hakuaika käynnistyy 17.8-18.9.2015. Hankeavustuksia myönnetään noin neljä miljoonaa euroa. Hankkeilla lisätään ruokaketjutoimijoiden osaamista, kuluttajien vastuullisia valintoja sekä ruoan jäljitettävyyttä. Mukana painoalueissa ovat tuttuun tapaan myös luomu- ja lähiruoka sekä uutena peruna-alan kehittäminen. Painoalueissa mainitaan ensimmäistä kertaa myös kasviproteiinien käytön lisääminen. Hankkeiden hallinnoinnin ja toimeenpanon hoitaa Maaseutuvirasto. Maa- ja metsätalousministeriö rahoittaa hankkeet.

Yritykset ja yhteisöt voivat hakea ruokaketjun toiminnan kehittämiseen tarkoitettua avustusta laajoihin ja valtakunnallisiin hankkeisiin. Hanke voidaan toteuttaa tiedottamisena, menekinedistämisenä tai kehittämisenä ja kohderyhmiä voivat olla elintarvikealan toimijat, viljelijät tai kuluttajat. Hankkeeseen saa avustusta enintään 80 prosenttia hyväksyttävistä kustannuksista. Hanke voi olla kestoaltaan enintään kolme vuotta.

Kirjoita hyvät hankeideasi hankesuunnitel-maksi ja seuraa tulevaa ohjeistusta sivuilta www.mavi.fi/ruokaketju. Onnea matkaan ja toivottavasti tapaaamme Ruokaketjussa!

Lisätietoja

Piritta Sokura, hankekehittäjä

Maaseutuvirasto

piritta.sokura@mavi.fi

puh. 0295 312 364

www.mavi.fi/ruokaketju

@psokura @maaseutuvirasto

Kansallisen ruokaketjun kehittämisen painoalueet hankehaulle 2015

Tavoitteet: ruokaketjun kilpailukyky, kestävä ruoantuotanto, ruoan ja ruoantekijöiden arvostaminen, ruokakulttuurin edistäminen ja yhteistyön lisääminen

Painoalueet pohjaavat erityisesti seuraaviin asiakirjoihin: maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalan strategia, ruokapoliittinen selonteko ja elintarviketurvallisuusselonteko sekä valtioneuvoston periaatepäätökset luomualan kehittämisohjelmaksi ja lähiruokaohjelmaksi.

A. Jäljitettävyyden ja vastuullisuusjärjestelmät

1. Edistetään todennettavien järjestelmien kehittämistä tuoteryhmäkohtaisesti mukaan lukien erilaiset markkinointi-, digitalisointi- ja logistiikkaratkaisut

B. Ruokaketjutoimijoiden osaaminen

1. Nostetaan ruoan, ruoantuottajien ja ruoantekijöiden arvostusta, vähennetään ruokahävikkiä

2. Edistetään ruokaosaamista, ruokakasvatusta ja ruokakulttuuria (ml. luonnontuotteet ja nimisuojuustuotteet)

3. Parannetaan ammattikeittiöiden osaamista terveellisten ja turvallisten sekä kestävyttä edistävien valintojen, kuten kasvis-, luomu-, lähi- ja sesonkiruoan sekä kasviproteiinin käytön lisäämiseksi

4. Lisätään elintarvikeyritysten, erityisesti pienten ja keski suurten yritysten, vientiosaamista ja yritysten välisiä uusia yhteistyömalleja

C. Kuluttajien vastuulliset ruokavalinnat

1. Lisätään tietämystä ruokaketjusta ja sen toiminnan vaikutuksista työllisyyteen, huoltovarmuuteen ja ympäristöön sekä osaamista ruoan terveellisyydestä, turvallisuudesta ja laadusta

2. Edistetään Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositusten toteuttamista erityisesti vihannesten, hedelmien, marjojen ja palkokasvien käytön lisäämistä

D. Luomu

1. Monipuolistetaan luomuruoan tarjontaa ja parannetaan saatavuutta eri tarjontaketjuissa ja ammattikeittiöissä

2. Parannetaan luomun tuotantojärjestelmiä

E. Lähiruoka

1. Parannetaan lähiruoan tarjonnan ja kysynnän kohtaamista

2. Lisätään lähiruokatoimijoiden tietotaidon tasoa mukaan lukien elintarvikelainsäädäntö

F. Peruna-alan kehittäminen

1. Edistetään peruna-alan kehittämis- ja menekinedistämistoimia ruoka- ja ruokateollisuusperunastrategia 2020 tavoitteiden mukaisesti

RUOKAePELILLÄ lasten ja nuorten ruokatietoisuutta lisäämään

Turun yliopiston Brahea-keskuksessa alkoi vuoden alussa RUOKAePELI-hanke, jossa tarkoituksena on kehittää alakouluikäisille lapsille soveltuva tietokoneella tai tabletilla pelattava ruokakasvatuspeli. Nykylapset eivät ole kiinnostuneita perinteisestä "tietoisku-valistamisesta" vaan heille suunnattu tiedotus on toteutettava erityisen tarkkaan kohderyhmä huomioiden. Tietokonepelit ovat osa nykynuorten arkea ja RUOKAePELissä tavoitteena on lisätä lasten ja nuorten ruokatietoisuutta juuri pelillistämisen keinoin. Samalla kasvatetaan tulevaisuuden kuluttajien valmiuksia toimia ruoan kriittisinä ostajina. Pelissä paneudutaan paitsi ruoan terveellisyyteen niin myös ruoantuotantoon liittyviin ekologisiin ja aluetaloudellisiin vaikutuksiin.

Projektipäällikkö Sanna Vähämiko kertoo, että pelin ensimmäinen prototyyppi valmistuu syksyllä 2015 ja sen jälkeen peliä pääsevät ensimmäisenä kokeilemaan mukaan rekrytoidut 30 koululuokkaa ympäri Suomea. Oppilailta saatujen kommenttien valossa peliä kehitetään eteenpäin siten, että se tulee vastaamaan sisällöltään, grafiikaltaan ja juoneltaan kohderyhmän tarpeisiin, toiveisiin ja kiinnostukseen. Lopullinen peliversio valmistuu syksyyn 2016 mennessä ja sen jälkeen peli tulee vapaasti kaikkien kiinnostuneiden käyttöön.



Lisätietoja
Sanna Vähämiko
sanna.vahamiko@utu.fi
puh. 040 484 3556

Ruokaketjun kehittämistyötä Hämeessä - tuloksia menneeltä kaudelta ja ajatuksia tulevast

Ruokaketjun kehittämistyötä on tehty Kanta- ja Päijät-Hämeessä Kasvua Hämeessä teemaohjelman alla. Teemaohjelma on painottunut alkutuotannon ja elintarviketuotannon yrittäjien, kehittäjien ja eri toimijoiden yhteistyön lisäämiseen, osaamisen kehittämiseen ja toimialan näkyvyyden parantamiseen. Loppuarvioinnit on nyt tehty ja teemaohjelmatyypinen työ on saanut vahvaa kannatusta myös jatkossa. Uutta ohjelmaa ollaankin jo suunnittelemassa ja sen suunnittelusta vastaa MTK Häme. Hankkeet saivat rahoitusta Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta 2007–2013 Hämeen ELY-keskuksen kautta.

Vuodesta 2011 lähtien pienimuotoisesta elintarviketuotannon kehittämisestä on vastannut Hämeen ammattikorkeakoulun Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma hanke. Sen tavoitteena oli yritysten liiketoiminnallisten valmiuksien kehittäminen, alan verkostojen ja yhteistyön aktivointi sekä alan viestinnän ja näkyvyyden parantaminen. Hankkeen vaikutuksesta syntyi Kanta-Hämeen ruokamatkaverkosto - ja Herkkujen Suomi - yritysryhmät, jotka saivat toimintaansa rahoitusta alueen maakuntien liitoilta. Kasvua Hämeessä loppuarviointiin liittyvän yrittäjäkyselyn mukaan hanke oli edesauttanut investointipäätösten tekemistä 33 %:lla vastaajista (6/18). Yritysten kehittämisajatusten syntymiseen hankkeella oli kyselyn mukaan vaikutusta 65 %:lla vastaajista (11/17). Useimmin kehittämisajatuksia yrittäjille olivat antaneet hankkeen järjestämät ammattimatkat, joita järjestettiin sekä kotimaan että ulkomaan kohteisiin.

Ammattimatkoilta kerättiin tuote- ja palveluideoita, ja esille nousseet ideat esitettiin matkaraporteissa. Tarkemmin matkoilta saatuja ja muita ideoita lähdettiin seulomaan asiantuntijaryhmällä, joka koottiin loppuvuonna 2013. Ryhmän tuotokset koottiin selvitykseen Tulevaisuuden ruokatrendit ja asiantuntijaryhmän esiin nostamia liiketoimintamahdollisuuksia.

Hankkeessa tehtiin myös muita selvityksiä, jotka koskivat lähiruokamatkailun kehittämistä, sosiaalisen median hyödyntämistä viestinnässä, tietoa erilaisia myyntikanavavaihtoehtoja, lähikalan saatavuutta ja käyttöä ammattikeittiöissä sekä ammattikeittiöiden kokemuksia lähilihan hankinnasta ja käytöstä. Tuotokset löytyvät www.KasvuaHameessa.fi -sivulta (Hankkeet → Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma).

Yhteistyötä aktivoitiin koko lähiruoka-arvoketjussa sekä yrittäjien että alan eri toimijoiden välillä. Yrityksille järjestettiin erilaisia pienryhmiä, teemapäiviä, vierailuja, lähiruokatreffejä ja tapahtumia, jota kautta oli helpompi suunnitella oman liiketoiminnan kehittämistä ja löytää myyntikanavia omille tuotteilleen. Yrittäjäkyselyn mukaan hanke oli lisännyt yrittäjien yhteistyötä ja tiedonkulkua muiden elintarvikeyrittäjien ja ketjun muiden toimijoiden kanssa yli puolella vastaajista. Tiedottaminen sai yrittäjiltä myös kiitosta.

Kanta- ja Päijät-Hämeessä yhdessä toimien on saatu paljon aikaan, hyvänä esimerkkinä oli Kasvua Hämeessä hankkeiden yhteinen

päättöjuhla, Juhla hämäläiselle ruoalle ja ruoantekijöille, jota vietettiin Vanajanlinnassa 7.11.2014. Juhlassa oli mukana lähes 150 henkeä, pääkutsuttuja olivat kaikki ne yritykset ja tahot, jotka olivat olleet mukana teemaohjelman eri hankkeiden toimenpiteissä. Hankkeiden tähtihetkien ja juhlapuheiden lisäksi paikallisista raaka-aineista hämäläisten keittiömestareiden valmistama upea menu nosti juhlatunnelman kattoon. Oli kaikkien toimijoiden syytä yhteiseen hämäläiseen juhlaan.

Hämeen ammattikorkeakoulu jatkaa tällä hetkellä alan kehittämistyötä kahdessa Maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa yhteistyöhankkeessa, jotka keskittyvät sosiaalisten verkostojen rakentamiseen ja asiakasymmärryksen lisäämiseen (Lyhyet läheiset ketjut - sosiaalinen pääoma) sekä nimisuojuotteiden hyödyntämiseen (Nimisuojuusta kilpailukykyä). Lisäksi EAKR-hankkeessa edistetään tapahtumaruokailusta uutta liiketoimintaa lähiruokayrityksiin.

Lisätietoja

Sanna Lento

Hämeen ammattikorkeakoulu

puh. 040 509 6443

sanna.lento@hamk.fi



Kasvua-Hämeen lähiruokapyöräilijät taukopaikalla (vas.) - Kasvua Hämeessä päättöjuhla lautanen.

Elintarviketeollisuus tähtää kansainvälisille markkinoille, mutta tarvitsee menestyäkseen vahvaa kotimaista kysyntää

Talouden taantuma heikentää kulutuskysyntää. Elintarviketeollisuuden tuotanto supistui viime vuonna. Venäjän asettamat elintarvikkeiden vientikiellot, elintarvikkeiden hintojen lasku, päivittäistavarakaupan voimakas hintakilpailu ja lisääntynyt kaupan omien tuotteiden tarjonta sekä myymälöiden tuotevalmistus, kuten paistopisteet, kiristävät kilpailua.

Kotimaisen ruuan ja juomien kysyntä on elintarviketeollisuudelle ja alan työllisyydelle erittäin merkittävää. Taloustutkimuksen Suomi Syö 2014 –selvityksen mukaan kotimaisen elintarviketieteen koetaan vaikuttavan eniten suomalaisten työllisyyteen sekä ruuan turvallisuuteen, puhtauteen ja laatuun. Kotimaisuutta arvostetaan, sillä tutkimuksen mukaan 71 % suomalaisista valitsee aina tai useimmiten maassamme valmistetun elintarvikkeen.

Elintarviketeollisuuden suhdanneodotukset kevään 2015 pk-yritysbarometrissä olivat lähellä keskimääristä, mutta paremmat kuin muussa teollisuudessa ja kaikilla vastanneilla. Suhdanneäkymien paranemista odotti

27 % elintarvikeyrityksistä ja heikkenemistä ennakoiti 16 %. Elintarvikeyritysten kasvuhaikuisuus on hieman lisääntynyt. Voimakkaasti kasvuhakuisiksi tunnustautui 16 % elintarvikeyrityksistä ja mahdollisuuksien mukaan kasvua haki 40 %. Noin kolmannes elintarvikeyrityksistä pyrkii säilyttämään asemansa. Vastanneet yritykset kokivat, että kasvutavoitteiden toteutumisesta on jarruttanut erityisesti tuotteiden odotettua heikompi kysyntä kotimarkkinoilla sekä kiristynyt kilpailu.

Vienti kärsi Venäjästä, mutta vauhditti katseiden kohdistumista maailmalle

Sanonnan mukaan ”Suomi elää viennistä”. Vienti on tärkeä elintarviketeollisuudelle, vaikka elintarvikkeiden viennin arvo laski viime vuonna Venäjän tuontirajoitusten johdosta. Viennin arvo oli ulkomaankauppatilastojen mukaan 1595 miljoonaa euroa, missä laskua oli 2,2 % vuoteen 2013 verrattuna. Venäjän viennin arvo oli 309 miljoonaa euroa, mikä oli 30 % edellistä vuotta matalampi. Tuonnin arvo oli 4265 miljoonaa euroa ja siinä oli laskua 1,3 %. Suomen elintarvikevienti halutaan

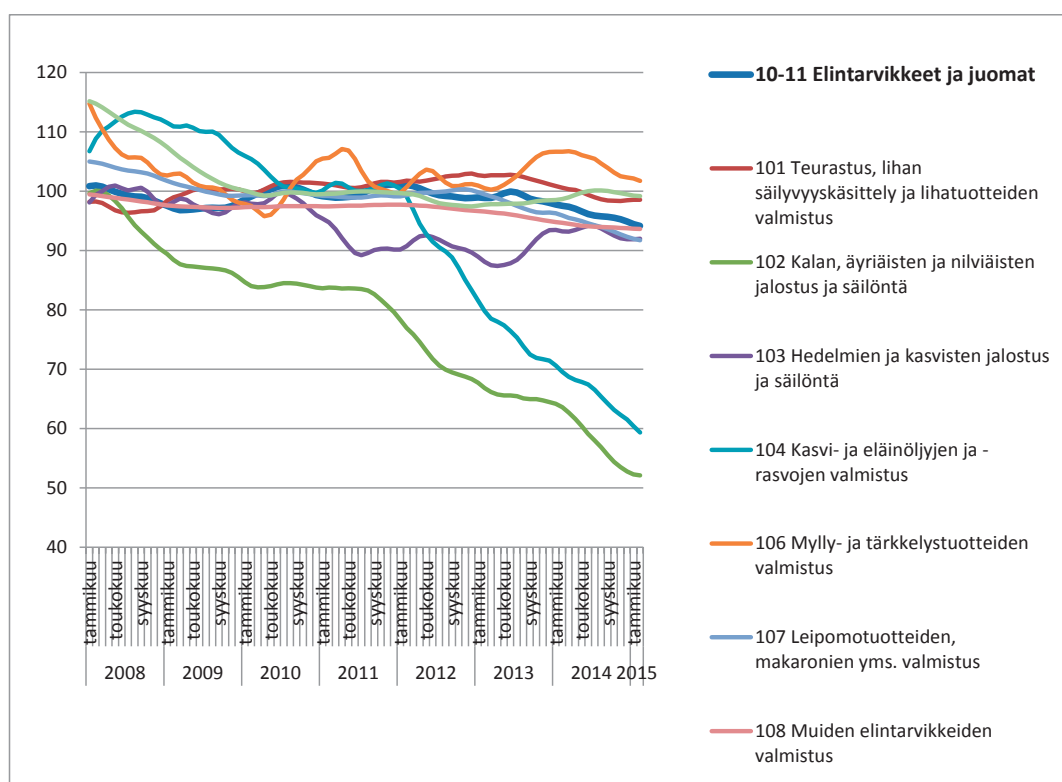
kaksinkertaistaa, 3 miljardiin euroon, vuoteen 2020 mennessä. Vientiä vauhdittaa Food from Finland -vientiohjelma. Se profiloi Suomea korkean tason elintarvikeosaajana.

Investoinnit jatkuvat elintarviketeollisuudessa

Elintarviketeollisuus on vakaa investoija. Sen investoinnit ovat kasvaneet vuodesta 2011 lähtien. EK:n investointitiedustelun mukaan elintarviketeollisuuden tälle vuodelle suunnitteleminen kotimaan investointien arvo on nousemassa yli 600 miljoonaa euroon. Tämä merkitsisi 15 % kasvua viime vuoteen verrattuna, jolloin investoinnit olivat 534 miljoonaa euroa. Suurin osa investoinneista kohdistuu tuotantokapasiteetin lisäämiseen, mutta investoinneilla korvataan myös vanhentunutta kapasiteettia sekä rationalisoidaan toimintoja. Aktiivinen investointi kuvaa alan uskoa tulevaisuuteen.

Lisätiedot

Leena Hyrylä, Kaakkois-Suomen ELY-keskus
www.temtoimialapalvelu.fi



Elintarviketeollisuuden volyymi-indeksi vuosina 2008 - helmikuu 2015. Lähde: Toimiala Online/Tilastokeskus, teollisuuden volyymi-indeksi, indeksi 2010=100.

Lähiaruokien käytön lisääminen vaatii innostusta ja vuoropuhelua

Lähiaruokien mahdollisuuksia ja esteitä etsittiin ja ratkaistiin viime vuonna Forssan seudulla yhdessä eri lähiaruokatoimijoiden kesken. Avainsanat työskentelylle löytyivät yhteistyöstä ja toimijoiden innostuneista asenteista. Hieno esimerkki tästä on Tammelan kunnan keittiön järjestämä pop-up lähiaruokapäivä päiväkotilasten ja koululaisten vanhemmille. Vuoteen mahtui myös mm. perinnemakkara-seminaari, lähiaruokatorit yhdessä paikallisen K-Supermarket -kauppiaan kanssa sekä verkostoitumistapahtumat.

Lähiaruoka ei ole enää trendisana, vaan se on vakiinnuttanut paikkansa suomalaisten ruokatarjonnassa. Kuluttajat ja ammattitajajat haluavat läpinäkyvyyttä ruoan toimitusketjuun, mikä on puolestaan lisännyt lähiaruokien kysyntää. Forssan seudulla on lähiaruokien käyttöä pyritty lisäämään Ruokis - Lähiaruokaa Forssan seudulla -hankkeen avulla. Hankkeessa etsittiin ja ratkaistiin lähiaruokien käytön esteitä. Hankkeen yhtenä kohderyhmänä olivat seudun kuntien ja kaupungin ruokapalvelupäälliköt ja -johtajat. Toimijoiden kanssa tarkasteltiin nykytilannetta, syvennettiin hankintalakiin ja ideoitin uutta. Tammelan kunnan ruoka- ja puhdistuspalvelujohtaja Leena Ahola kertoo, että viime vuoden aikana lähiaruoka asiat lähtivät konkreettisesti eteenpäin.

"Viime vuosi antoi ison sysäyksen lähiaruokien käytön lisäämiseen. Lähiaruokaa on hyödyn-

netty aiemminkin, mutta hankkeen aikana asiaa ajateltiin useammasta näkökulmasta. Nykyään meillä on kunnan koulujen ruokalis-toissa Tammenterho -päivät merkinä lähiaruokien käytöstä," Leena Ahola kertoo.

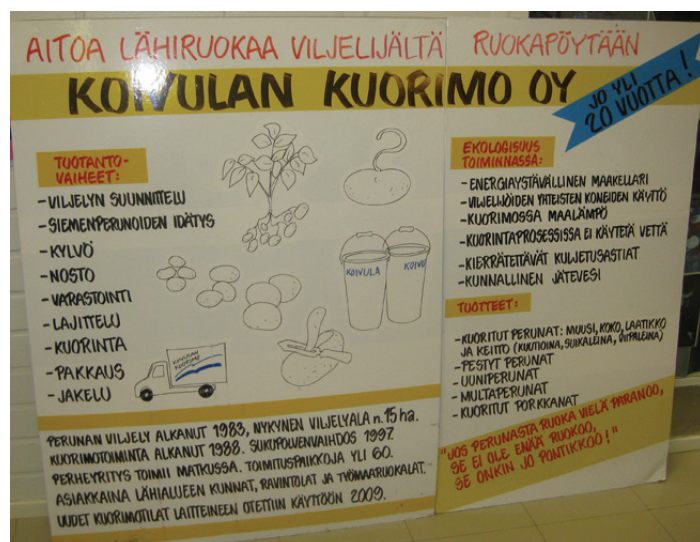
Lähiaruokaa voi ja kannattaakin lähteä lisäämään pienin askelin ja suunnitelmallisesti. Jotta päästään oikeisiin tuloksiin, tarvitaan innostuksen lisäksi ymmärrystä siitä, miksi ja mihin suuntaan ollaan menossa -unohtamatta päättäjiltä saatavaa tukea. Myös hankintalain hyvästä tuntemuksesta on hyötyä toimintaa kehittäessään. Hankkeessa järjestetty tietois-ku hankintalakiin ja hankintalakiuudistuksista loi varmuutta omaan tekemiseen. "Näyttäisi, että hankintalakiuudistusten myötä toiminnan kehittäminen helpottuu. Jään mielenkiinnolla odottamaan tulevia uudistuksia," toteaa Ahola.

Hankkeessa järjestettiin tapahtuma seudun kuntakeittiöiden henkilöstölle teemalla innostava lähiaruoka. Tavoitteena oli tarjota tietoa lähiaruokien käytön hyödyistä sekä nostaa oman työn arvostusta. Jo tehtyjä toimenpiteitä ja hyvin tehtyä työtä pitää muistaa korostaa. "Meidän kunnan keittiöhenkilöstö on mukana kehittämistyössä. Lähiaruokapäivä nosti esille, miksi tätä tehdään eli lähiaruokien käytöllä on paljon epäsuoria vaikutuksia seudun elinvoimaisuuteen. Tammelassa nähdään tärkeänä hyödyntää alueen tuotteita, jotka ovat samalla alueen vahvuuksia," jatkaa Leena Ahola.

Valtakunnallisena Ravintolapäivänä 15.11.2014 avautui myös Tammelan kunnan lähiaruoka pop-up ravintola. "Saimme Ravintolapäivästä idean, että laitamme oman ravintolan pystyyn lähiaruokatuotteita hyödyntäen. Kutsu ruokailuun lähti kaikille kunnan päiväkotilasten ja koululaisten vanhemmille sekä tietysti kunnan päättäjille," kertoo Leena Ahola.

Ravintolapäivä ei ollut koulupäivä, mutta tästä huolimatta ruokailijoita tuli paikalla noin 300 henkeä. Mukaan oli kutsuttu myös lähiaruokatuotteiden tuottajat. Heillä oli mahdollisuus esitellä toimintaansa ja kertoa ruokailijoille ruoan alkuperästä. Koivulan kuorimo esimerkiksi esitteli innokkaille perunan matkaa pellolta pöytään. Näin lapsilla ja heidän vanhemmilla oli mahdollisuus tutustua ruoan alkuperään ja seudun tarjontaan. Tapahtuma sai paljon hyvää palautetta.

Yhteistyö ja innokas asenne ovatkin avainasanoja toiminnan kehittämisessä. Ahola kertoo, että tarvitaan uskallusta lähteä uudistamaan toimintaansa sekä avointa vuoropuhelua ketjun eri toimijoiden kesken. Tuotekehitys on yksi avainalueista; tuntemalla käyttäjien tarpeet, voivat lähiaruokatuottajat ja elintarvikeyritykset jalostaa tuotteitaan kuntakeittiöiden tarpeisiin. "Tuottajat voisivat vielä aktiivisemmin ottaa yhteyttä ja esitellä tuotteitaan", jatkaa Leena Ahola.



Pop-up tapahtuma.

Yrityspörssi on myyjän ja ostajan kohtaustapa

Lähiiruokatuotteita pystyttäisiin hyödyntämään enemmänkin ja viesti tarpeista pitää saada eteenpäin. Uusia tuotteita olisi mahdollisuus kehittää yhdessä kuntakeittöiden kanssa. Kehittämistyö lähiiruokan lisäämiseksi jatkuu hankkeen jälkeenkin.



Ruoka- ja puhdistuspalvelujohtaja Leena Ahola, Tammela

RUOKIS - Lähiiruokaa Forssan seudulla -hankkeen toimialuetta olivat Forssa, Jokioinen, Humppila, Tammela ja Ypäjä. Vuoden aikana järjestettiin tietoiskuja, erilaisia tapahtumia sekä ideoitiin uutta ja verkostoiduttiin toimijoiden kesken. Kohderyhmänä olivat seudun ruokapalvelupäälliköt ja -johtajat sekä lähiiruokatuottajat, elintarvikeyritykset ja ravintoloitsijat.

Lisätietoja
Laura Vainio
puh. 03 6462 668
laura.vainio@hamk.fi

Yrityspörssi on palvelu, joka tuo kaikki yritysten myyntiä ja ostoa välittävät tahot yhteisen palvelun piiriin. Voit jättää ilmoituksen koska vain ja hallinnoida omia ilmoituksiasi helposti. Halutessasi voit jättää ilmoituksen täysin nimettömänä. Saat vastaukset omaan sähköpostiisi ja voit itse päättää miten asiassa etenet. Tarjolla on myös lisänäkyvyyttä verkkopalvelussa ja lehdistössä. Yritykset luokitellaan toimialoittain, joista yhtenä esimerkkinä mainittakoon Majoitus, ravintola ja elintarvike.

Yrityspörssin käytöstä hyötyvät niin ostajat, myyjät kuin myös palveluntarjoajat. Myyjät saavat enemmän näkyvyyttä ilmoituksilleen, ostajat saavat kattavamman kuvan yritystarjonnasta ja palveluntarjoajat saavat enemmän myynti-ilmoituksia näkyviin omiin palveluihinsa.

Yrityspörssi on Suomen Yrittäjien Sympoint Oy:n tuottama ja ylläpitämä palvelu, joka tuo kaikki yritysten myyntiä ja ostoa välittävät tahot valtakunnallisen palvelun piiriin. Myyjät saavat enemmän näkyvyyttä ilmoituksilleen, ostajat saavat kattavamman kuvan yritystarjonnasta ja palveluntarjoajat saavat omille palveluilleen enemmän näkyvyyttä.

Yrityspörssissä näkyvät myös Keski-Suomen Yrityspörssin, Etelä-Pohjanmaan Yrityspörssin, Savon Yrityspörssin, Cursorin, Josekin, Kinnon, Pirkanmaan, Satakunnan, Etelä-Savon ja Hämeen Yrittäjien alueellisten pörssien ilmoituksia.

Tutustu palveluihimme! www.yritysporssi.fi

Lisätietoja
Mika Haavisto
projektipäällikkö
050 550 1993
etunimi.sukunimi@yrittajat.fi



Mika Haavisto, kuvaaja Jarkko Örvesti, Tosikuva Oy

Vuoden lähiruokateoksi lyhyt jakeluketju, REKO

Pohjanmaalainen Thomas Snellman palkittiin Vuoden Lähiruokateko -palkinnolla Lähiruoka & Luomu -messuilla Messukeskuksessa Helsingissä. Suomen Messusäätiön lahjoittaman palkinnon arvo on 2 000 euroa. Snellmanin ideoimassa REKO-mallissa lähiruuan tuottaja ja kuluttaja kohtaavat suoraan.



Ensimmäiset REKO-renkaat perustettiin vuonna 2013 ja tällä hetkellä renkaita on lähes 50. Thomas Snellmanin ideoi lähiruuan myynti- ja jakelumalliksi REKO:n (Rejäl konsumtion - Reilua kuluttamista), jossa kuluttajat voivat tilata lähiruokatuottajilta ruokaa suoraan ilman välikäsiä. REKO-renkaat toimivat Facebookissa suljettuina ryhminä, joissa tilaukset ja toimitukset sovitaan. Uudenlaiset lähiruuan myynti- ja jakelukanavat ovat lähivuotena lisääntyneet vauhdilla, ja REKO on hyvä esimerkki lyhyisiin jakeluketjuihin perustuvasta toiminnasta. REKO-renkaiden lisäksi myös yksittäiset tuottajat ja yrittäjät ovat alkaneet soveltaa mallia omaan yritystoimintaansa ja toimittavat tuotteita ennakkotilauksen mukaan suoraan kuluttajille.

REKO-renkaita on otettu käyttöön erityisesti Pohjanmaalla, Satakunnassa ja Tampereen seudulla. Kahdesta pilottirenkaasta vuonna 2013 alkanut toiminta on kasvanut niin, että renkaiden jäsenmäärä on jo 27 000. Snellman on jakanut tietoa REKO-mallista ensin Pohjanmaalla EkoNu! -hankkeessa ja sen jälkeen oman maatilatoimintansa ohessa.

- 46 säännöllisesti tuotteita välittävää REKO-rengasta osoittaa, miten valtava kiinnostus lähiruokaa kohtaan on ja miten helposti toi-

minta on organisoitavissa, jos vain on tarjolla riittävästi tietoa ja toimintaan uskova innovaattori Snellmanin tapaan, sanoo raadin puheenjohtaja lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen.

- REKO-renkaiden hyötyjä voisi luetella vaikka kuinka paljon. Ensinnäkin lähiruokatuotteiden pienillekin erille löytyy tästä uusi kauppakanava. Yritykset uskaltavat laajentaa tuotantoaan, kun heillä on tiedossaan sitoutunut ostajajoukko. Lisäksi REKO:n kautta myytävät ruokamäärät ovat kasvussa ja parantavat näin lähiruuan kilpailukykyä. Facebook-ryhmä tuo sosiaalisuutta kuluttajan ja tuottajan välille ja tuottajien välille yhteistyömahdollisuuksia, Viljanen luettelee.

Vuoden lähiruokateko -palkinto jaettiin nyt kolmannen kerran. Aikaisemmat voittajat ovat Heikki Ahopelto ja LähiPuoti Remes.

Lisätietoja
Thomas Snellman
puh. 040 827 3549
thomas.snellman@multi.fi

Alueellista kuljetustukea voi nyt hakea

Alueellinen kuljetustuki jatkuu myös vuonna 2014-2017. Tuen avulla kompensoidaan pitkistä välimatkoista johtuvia korkeampia kuljetuskustannuksia. Se on merkittävä yritystoiminnan tuki harvaan asutuilla maaseutalueilla.

Kuudes Maaseutopoliittinen kokonaisohjelma nosti toimenpiteessä 40 (Parannetaan yritystoiminnan kilpailukykyä maaseudulla vähentämällä pitkien kuljetusmatkojen aiheuttamaa kustannusrasitetta. Pyritään yritysten kuljetuskustannuksissa muiden Pohjoismaiden tasoon monipuolisesti tukimuotoja ja muita

toimenpiteitä kehittämällä.) kuljetustuen yhdeksi tärkeäksi erityisesti harvaan asutun maaseudun yritystoiminnan kilpailukykyä tukeväksi toimenpiteeksi.

Kuljetustuki on tarkoitettu harvaan asutuilla alueilla toimivien pk-yritysten valmistamien tuotteiden kuljetuksiin. Kuljetustukea myönnetään Lapin, Pohjois-Pohjanmaan, Keski-Pohjanmaan, Kainuun, Pohjois-Karjalan, Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakuntien sekä Saarijärven-Viitasaaren seutukunnan alueella toimiville pk-yrityksille niiden pitkän matkan tavarankuljetuksista.

Kuljetustukea haetaan kalenterivuositain jälkikäteen ELY-keskuksesta. Vuoden 2014 aikana alkaneita kuljetuksia koskeva kuljetustuki tulee hakea ELY-keskuksesta viimeistään 1.6.2015. Kuljetustukea haetaan sähköisesti ELY-keskusten yritystukien sähköisessä asiointipalvelussa.

Lue lisää: http://www.maaseutopoliitiikka.fi/ajankohtaista/ajankohtaista/alueellisen_kuljetustuki_jatkuu_ja_sita_voi nyt_hakea.2821.blog

Kysyntä pienpanimoiden oluille on kovaa

Pari vuotta toiminut pienpanimo Panimo Hiisi kasvaa kohisten. Yritys aloitti kahden työntekijän voimin mutta nyt heitä on jo kuusi. Kuluvan vuoden aikana kolminkertaistetaan viime vuoden tuotanto. **Mika Silajärvi** kuvasi yrityksen tuotteen koko elinkaarta: - Meille tulee mallas panimolle, myö tehään juttuja sille, tehään olutta, ja sitten on järjetön määrä käytettyä mallasta eli mäskiä. Se on korkeasta proteiinipitoisuudesta huolimatta huo-noa safkaa myös eläimille, paremmin se tulee käyttöön biokaasun raaka-aineena.

Kaikki mäski kuljetetaan lähimaatilalle biokaasureaktoriin (Metener Oy) ja samalla Panimo Hiisin autot tankataan biokaasupolttoaineella. Vielä tämä kiertotaloutta harjoittava yritys ei Silajärven mukaan voi suoraselkaisesti sanoa tuottavansa ympäristöystävällistä olutta, mutta pienin askelin siihen pyritään. Ensi vaiheessa on panostettu tähän jätteen hävittämiseen, mikä sinällään on myös kallista ja näin siitä tulee hyötyä mutta oikeat hyödyt tulevat vasta siitä että panimo voi ajaa omilla jätteillään kuljetukset. Tavoitteena on myös kuljetusten vähentämisen. Toistaiseksi ei ole tarvinnut ottaa ympäristöarvoja markkinointiin mukaan, sillä kysyntä on niin kovaa, että markkinointikikkana on ollut lähinnä olla ker-tomatta tuotteesta kenellekään mitään.



Panimo Hiisin tuotteet. Mika Silajärvi, Panimo Hiisi.



Suomessa on kolmen suuren panimon lisäksi 30-40 pienpanimoa. Luvusta 40 puhuttaessa mukana ovat myös harrastotoiminnan luonteisesti toimivat. Kaupan hyllyltä voi löytää 20 eri pienpanimon tuotteita.

Mika Silajärvi kertoi Panimo Hiisin toiminnasta Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän maa-seutuyrittäjyysseminaarissa 3.2.2015. Sekä

Silajärven puheenvuoro että muut tilaisuuden puheenvuorot ovat katsottavissa http://cloud.magneetto.com/tem/2015_0203_maaseutu/view.

www.panimohiisi.fi
www.metener.fi
www.maaseutupolitiikka.fi

Lähiuoka- ja luomuohjelmien tuloksia esiteltiin seminaarissa

Maa- ja metsätalousministeriö järjesti Helsingin messukeskuksessa 27.3.15 seminaarin Lähiuoka&Luomu -messujen yhteydessä. Seminaarissa tarkasteltiin lähiuoka- ja luomuohjelmien sisältöjä ja nyt päättyneen vaalikauden aikaisia toteutuksia. Seminaarissa kuultiin ajankohtaiskatsaukset kummastakin ohjelmasta ja sidosryhmien kommenttipuheenvuoroja. Seminaari päättyi vaalipaneeliin, jossa 8 puolueen edustajilta tentattiin heidän näkemyksiään lähiuokaasta, luomusta ja niiden eteen jatkossa tehtävästä työstä.

Seminaariaineistot sekä seminaarista ja vaalipaneelista kirjoitettuja yhteenvetoja löydät:

<http://www.mmm.fi/lahiruokaluomu>

<http://verso-blogi.blogspot.fi/2015/03/luomuun-ja-lahiruuan-puolesta-puhuttiin.html>

<http://lahiruokaohjelma.blogspot.fi/2015/03/vaalipaneelissa-keskustelua-luomusta-ja.html>

Lisätietoja
Kirsi Viljanen
maa- ja metsätalousministeriö

LÄHIRUOKA-
OHJELMA

Mat för sinnet - sinne för maten

*Hur har måltiden förändrat mänskligheten?
Hur har mänskligheten förändrat måltiden?
Och hur kan vi förändra mänsklighet och
måltidi framtiden? Stora frågor besvarades
under konferensen New Nordic Lifestyle som
hölls på Åland under förra veckan. Bland ta-
larna fannsmatvisionären Claus Meyer och
måltidsforskaren Richard Tellström.*

Konferensen New Nordic Lifestyle arrangerades för att öka kännedomen om den nya nordiska maten och rörlighetens betydelse för välmående och prestationsförmåga. De tre huvudämnen var "Meal, Movement & Mind". Forskningen kan idag bevisa att då vi rör på oss och får i oss rätt sorts näring så fungerar hjärnan bättre. Och faktiskt även tvärtom - då hjärnan fungerar bra har vi lättare att göra livsstilsförändringar och äta mer medvetet. Som föreläsaren, fysiologen och OS-coachen Mats Peterson konstaterar:

- Jaså, sitter magen, hjärnan och kroppen ihop? Är det sant? Vilken aha-upplevelse!?

Mats talar om hälsovinster även ur företagsperspektiv. En frisk, stark och glad personalstyrka gör ett bättre jobb än en utmattad, sliten.

- Jag har sett vad som händer mentalt när vi fixar till magen och kroppen. Vi ska inte jobba skiten ur oss och vara trötta hela tiden. Vi ska ha kraft och lust att göra roliga saker, säger Mats Peterson.

Kraft och lust får människan via ett samspel av faktorer - näring, rörelse, sömn, goda relationer, mål, tillhörighet, utmaningar och egen tid. Vetenskapsjournalisten Marie Ryd bidrog med de allra senaste hjärnforskningsrönen som visar på hjärnans nästan övernaturliga kraft att bygga upp och bygga om sig själv.

New Nordic Lifestyle konferensens arrangör var Hälso- och sjukvårdskliniken Medimar och Ny Nordisk Mat Åland. Läs mera: <http://www.landsbygd.ax/landsbygdsutveckling/lu-projekt/ny-nordisk-mat-aland/>

Lena Brenner
+358(0)457 526 7305
lena.brenner@landsbygd.ax

Maaseutu markkinoilla - maaseutututkijatapaaminen 2015

Vuoden 2015 maaseutututkijatapaaminen järjestetään Satakunnassa Säskylässä 27.-28.8.2015. Tapaamispaikkana toimii Kristalliranta ja teemana on "Maaseutu markkinoilla".

Arvo tuotantotavoille – kokeminen ja tieto ruokamarkkinoilla

Ajankohtaista maaseutututkimusta ja maaseutua markkinoilla käsitellään seitsemässä työryhmässä. Yksi työryhmistä on Arvo tuotantotavoille - kokeminen ja tieto ruokamarkkinoilla. Työryhmää koordinoivat erikoistutkija Minna Kaljonen Suomen ympäristökeskuksesta (yhteystiedot: etunimi.sukunimi@ymparisto.fi, puh: 0295 251 252) ja erikoistutkija Terhi Latvala Luonnonvarakeskuksesta (yhteystiedot: etunimi.sukunimi@luke.fi, puh. 0295 326 309).

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia ruoan tuotantotavoista ja sen alkuperästä. Lähiruoasta on puhuttu jo kauan ja esimerkiksi suoramyynnin kautta hankitun lihan määrä on lisääntynyt merkittävästi. Samaan aikaan markkinoille on tullut yhä enemmän erilaisia merkintäjärjestelmiä, jotka pyrkivät vakuuttamaan kuluttajat erityisten tuotantotapojen koskevien kriteerien täyttymisestä. Tuottajat pyrkivät kertomaan kuluttajille tuotteensa lisäarvoista - laadusta, alkuperästä tai tuotantotavoista - suoramyynnin ja merkintöjen avulla. Ne ovat vain välineinä erilaisia: ensimmäinen tarjoaa suoran kontaktin laadun todentamiseksi kun taas jälkimmäinen luottaa enemmän kolmannen osapuolen todentamiseen tietoon.

Tässä työryhmässä halutaan herättää keskustelua siitä miten erilaisille tuotantotavoille voidaan luoda lisäarvoa suomalaisilla ruokamarkkinoilla. Miten suomalaisilla ruokamarkkinoilla voidaan erottautua ja minkälaista työtä se vaatii? Mitä työtä se vaatii erilaisten tuotteiden ja ketjujen osalta? Mitä vaateita ruoka, henkilökohtaisena ja kiistanalaisena asiana, asettaa arvonluonnille? Työryhmään toivotaan sekä empiirisiä että teoreettisempia arvottamisen ja arvonluonnin metodologiaan keskittyviä esityksiä.

Muita työryhmiä

Muut työryhmät ovat Kestävä energiahuolto - muutos ja mahdollisuudet maaseudulla, Luonnosta liiketoimintaa ja hyvinvointia maaseudulle, Maaseudun perusrakenteet ja saatavuus, Maaseudun uudelleen brändäminen, Palvelut tarjottimella, Uudistuva ja oppiva Leader-toiminta

Mikäli olet kiinnostunut pitämään esityksen ryhmässä, lähetä esityksestäsi abstrakti työryhmän koordinaattorille viimeistään maanantaina 15.6.2014. Abstraktin pituus on 200-250 sanaa. Koordinaattorien yhteystiedot sekä ryhmien tarkemmat kuvailut löytyvät tutkijatapaamisen sivulta www.mua.fi/toiminta/tutkijatapaaminen



Helsingissä suosiota niittänyt lähiruokatapahtuma

Herkkujen Suomi elokuussa Rautatientorilla

- Tule mukaan myymään ja esittelemään tuotteitasi

Kotimainen lähiruoka ja pk-elintarvikeyritykset ovat Suomessa vahva trendi, jota viime aikojen voimakas ruuan hintakilpailukaan ei näytä lannistavan. Etenkin pääkaupunkiseudulla monet kuluttajat hakevat jatkuvasti uusia laadukkaita vaihtoehtoja ja ruokaelämyksiä.

Kuluttajien huutoon vastaa jo viidettä kertaa kävijämäärältään Suomen suurin lähiruokataapahtuma Herkkujen Suomi. Maakuntiemme lähiruoka- ja juomaherkkuja tarjoava tapahtuma tulee jälleen Helsingin Rautatientorille 20.-22.8.2015 yhdessä olutjuhla Syystoberin kanssa. Noin sadan yrityksen ja yhteisön tapahtuma keräsi viime vuonna heikommassakin säässä kahden ja puolen päivän aikana 53 000 kävijää.

Herkkujen Suomessa kävijä voi ostaa kateuissa ruokateltoissa pienten ja keskiuurten elintarvikeyritysten tuotteita ja nauttia suomalaisen maaseutumme parhaista raaka-aineista valmistettuja ruoka-annoksia. Olutjuhla Syystoberissa tarjolla on jälleen kymmenittäin kotimaisten oluidemme ehdotonta parhaimmistoa.

Ammattitapahtuma sisäänostajille ja mediakierroksia

Tapahtuman yhteydessä järjestetään myös tänä vuonna ammattilaistapaaminen kauppojen, ravintoloiden ja ammattikeittiöiden sisäänostajille. Viime vuonna ammattitapahtumassa vieraili pitkälle toistasataa sisäänostajaa.

Järjestämme tapahtumassa lehdistökierroksia, joissa media pääsee tutustumaan osastojen ruokatarjontaan ja tapaamaan yrittäjiä. Alueen ohjelmavallalla grillataan ja esitellään raaka-aineiden tuottajia ja elintarvikeyrityksiä eri maakunnista.

Tapahtuma sekä kuluttajien että yrittäjien mieleen

Maakuntaosastojen ympärille rakentuva Herkkujen Suomi on kerännyt sekä kuluttajilta että näytteilleasettajilta kiitosta rennosta



Kuva: Henrik Kettunen

tunnelmasta, laadukkaasta elintarviketarjonnasta, tuotteiden esillepanosta osastoilla sekä maisteluannoksista. Syystober taas kerää kiihtyä laadukkaasta olutvalikoimastaan.

Vuoden 2014 kävijäkyselyn mukaan kolme neljästä tapahtumaan osallistujasta oli suunnitellut etukäteen tulevansa paikalle ostoksia tekemään. Yrittäjäkyselyyn vastanneista 93 prosenttia koki tapahtuman joko erittäin hyväksi tai hyväksi verrattaessa muihin ruokataapahtumiin ja 97 prosenttia oli kiinnostunut osallistumaan tänäkin vuonna. 72 prosenttia ilmoitti saaneensa sisäänostajilta joko huomattavaa tai alustavaa mielenkiintoa. Yrittäjät saivat tapahtuman kautta tuotteistaan suoraa palautetta kuluttajilta.

Raaka-aineiden kotimaisuus keskiössä

Tapahtumaan ovat tervetulleita suomalaisten laadukkaiden raaka-aineiden parissa työtä tekevät yritykset ja yhteisöt. Paikkavarauksissa kannattaa kuitenkin toimia mahdollisimman nopeasti. On myös hyvä huomioida, että Helsingin keskusta tuo omat haasteensa tapahtuman järjestämiselle verrattuna maakuntien toritapahtumiin.

Herkkujen Suomen aukioloajat:

torstaina 20.8.2015 klo 16.00-21.30

perjantaina 21.8.2015 klo 11.00-20.00

lauantaina 22.8.2015 klo 10.00-18.00.

Syystober-anniskelualue on auki kaikkina iltoina kello 01.00 asti.

Herkkujen Suomen järjestävät Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund (SLC), Ruoka-Suomi -verkosto, Aitoja Makuja II -hanke ja Lammin Sahti.

Lisätietoja tapahtumaan osallistumisesta saat tapahtuman tuottajalta

Kimmo Härköselä, puh. 040 524 4363, kimmo.harkonen@jarjestys.fi.

Viestintäjohtaja Klaus Hartikainen, MTK

Lähiruoka ja luomu olivat mukana Kevätmessuilla

Maaliskuun lopussa Helsingin messukeskuksen Kevätmessu -kokonaisuudessa oli mukana myös Lähiruoka & Luomu -tapahtuma, joka järjestettiin nyt ensimmäistä kertaa Kevätmessujen yhteydessä.

Samaan aikaan käytiin myös Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija -kilpailut. Vuoden Kokiksi 2015 kruunattiin Ismo Sipeläinen (G.W Sundmans, Helsinki) ja Vuoden Tarjoilijaksi 2015 Saara Alander (Ravintola Roux, Lahti). Lue lisää <http://www.messukeskus.com/Sites2/Kevatmessut2015/Sivut/News.aspx?url=/UutisetTiedotteet/IsmoSipelainenVuodenKokkiSaaraAlanderVuodenTarjoilija.aspx>.

Lähiruoka & Luomu -tapahtumassa oli mahdollisuus tutustua ruoantuottajiin ympäri Suomen. Messuilta tarttui mukaan monia sellaisiakin herkkuja, joita joka kaupasta ei saa. Maistaisey ja tutustuminen ruoantuottajiin mahdollistivat messuilla olleet noin 40 näytteilleasettajaa. Myös kahden suomalaisen lähiruoan verkkokaupan (Oskarinnäyttely ja Ruokaa Suomesta) toimintaan ja palveluihin oli mahdollista tutustua.

Alla kuvia Rainingon tilan kvinoa-tuotteista, Arctic Chocin suklaasta, Keudan viherseinästä sekä Rönttösrouvan piiraista. Muihin näytteille asettajiin voi tutustua <http://www.messukeskus.com/Sites2/Kevatmessut2015/Lahiruokaluomu/Sivut/FairCatalog11510.aspx>

Lähiruoka- ja luomumessuista lisää myös Lähiruokaohjelman blogissa: <http://lahiruokaohjelma.blogspot.fi/>

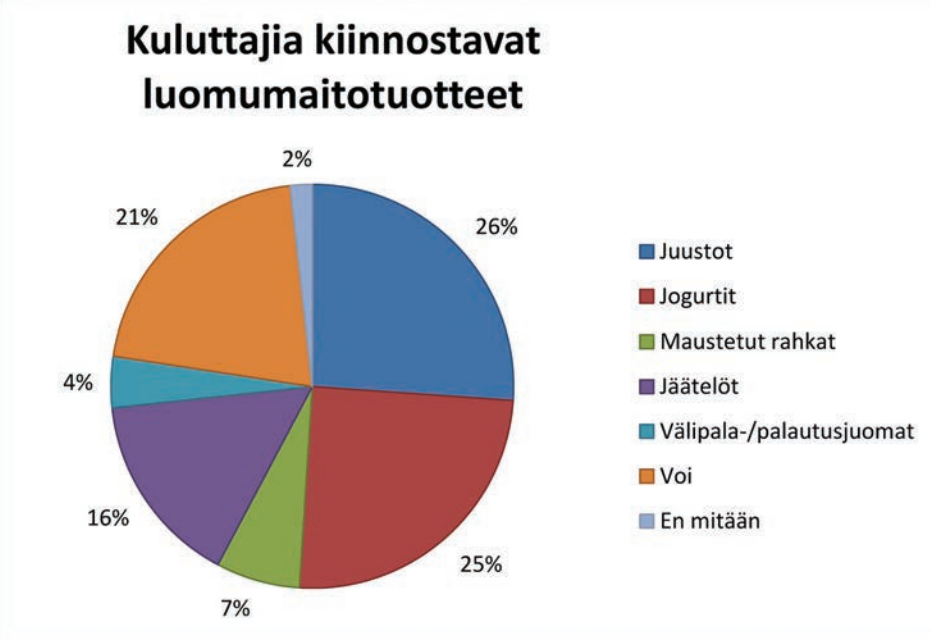


Luomutuotteiden kysyntä jatkaa kasvuaan

Luomutuotteiden kysyntä on kasvanut 5 % viime vuonna yleisestä taloustilanteesta huolimatta. Suosituimpien tuotteiden joukossa on luomumaito. Luomumaidon tuotanto on lisääntynyt tasaisesti jo vuosia. Meijereiden vastaanottaman luomumaidon määrä on noin 4,5 milj. litraa, mikä on kokonaistuotannosta vain 2 %.

Tuottajien kiinnostus maidon jatkojalostamiseen on myös lisääntynyt. Jyväskylän ammattikorkeakoulussa tehty tutkimus Peltomäen tilan maidon jatkojalostamisesta antoi lupauksia tuloksia kysynnästä ja samalla selvitettiin halutuimmat tuotteet. Kyselytutkimuksen perusteella kuluttajilta löytyi kiinnostusta ostaa luomuna juustoja ja jogurtteja. Juustoista eniten kiinnostivat goudat, edamit, home- ja tuorejuustot. Jogurttimaista kuluttajia miellyttivät eniten maustamaton, kotimaiset marjat sekä vanilja. Kyselystä kävi myös ilmi, että kuluttajilla olisi kiinnostusta maustettuihin jogurteihin, jotka olisivat sokerittomia sekä lisääineettomia.

Nykyisissä elintarvikekauppojen valikoimissa luomujogurteista ei ole saatavana sokerittomia ja lisääineettomia vaihtoehtoja. Yleensä maustetut jogurtit sisältävät vähintään jompaakumpaa näistä, mikä ei miellytä kyselyyn vastanneita kuluttajia. Pientuottajan olisi mahdollista vastata kysyntään, koska suomalaisista puutarhamarjoista luomumansi-koita, -herukoita ja -vadelmia olisi saatavilla. Metsämarjoista eniten kerätään mustikkaa, puolukkaa ja lakkaa. Luomuhyväksytyistä



metsistä kerätään jopa 13 % sekä mustikan että lakan kokonaiskeruumääristä.

Tutkimuksen mukaan kuluttajia kiinnostaisi ostaa hinta-laatusuhteeltaan hyviä ja terveellisiä, suomalaisia luomujuustoja ja -jogurtteja. Vähiten kuluttajia tutkimuksen perusteella kiinnostivat maustetut rahkat ja välipala-/palautusjuomat. Kyselyn perusteella kuluttajilla riittää myös mielenkiinto lähialueensa pientuottajan tuotteisiin. Suosituimmaksi ostopaikaksi osoittautuivat ihan tavalliset päivittäiselintarvikekaupat, joiden nykyiset luomuja lähialueen tuotevalikoimat eivät kuluttajia miellytä. Päivittäiselintarvikekauppojen jäl-

keen kuluttajat olisivat myös kiinnostuneita hankkimaan luomumaitotuotteita suoraan tuottajalta.

Kirjoittajat ovat Jyväskylän ammattikorkeakoulusta valmistunut agrologi AMK sekä kotieläintuotannon lehtori. Kirjoitus perustuu Jyväskylän ammattikorkeakoulussa tehtyyn opinnäytetyöhön "Luomumaidon jatkojalostus Peltomäen tilalla" <https://www.theseus.fi/handle/10024/89113>

Suvi Itänen ja Mirja Riipinen

Osallistu Hävikkiiviikkoon!



Kuluttajaliitto järjestää tänä vuonna jo kolmatta kertaa valtakunnallisen Hävikkiiviikon 7.-13.9.2015 (viikko 37). Hävikkiiviikko-kampanjan tarkoitus on kiinnittää huomiota ruokahävikkiin ja kannustaa vähentämään hävikin määrää tuotannon ja kulutuksen kaikissa eri vaiheissa. Hävikkiiviikko on saavuttanut viime vuosina suurta suosiota eri toimijoiden keskuudessa ja saanut valtavasti mediahuomioita. Kuluttajaliitto sai viime vuonna yli 80 kumppania eri aloilta mukaan viestimään ruokahävikin vähentämisestä. Yhteistyökumppanit olivat eri aloilta suurista elintarvike- ja kaupanalan yrityksistä paikallisiin ruohonjuuritason toimijoihin.

Viikon tarkoituksena on, että Hävikkiiviikkoon osallistuvat tahot nostavat omista viestintäkanavissaan ruokahävikkiä esille. Kuluttajille voi jakaa vinkkejä ja hävikkifaktoja sekä ennen kaikkea kannustaa kiinnittämään huomiota omiin toimintatapoihin. Tänä vuonna tavoitteenamme on tavoittaa yhä enemmän kuluttajia ja kasvattaa tietoisuutta ruokahävikistä. Uusi materiaalimme mahdollistaa monia eri tapoja osallistua Hävikkiiviikkoon. Löydät materiaalin ja muuta tietoa www.havikkiviikko.fi

Nimisuojattuja tuotteita valmistavia yrityksiä kootaan nyt aitojamakuja.fi -sivustolle

EU:n nimisuojaajärjestelmän puitteissa elintarvikkeiden nimiä voidaan suojata alkuperänimityksinä (SAN), maantieteellisinä merkintöinä (SMM) tai aitoina, perinteisinä tuotteina (APT). Suojauksen tavoitteena on edistää monipuolista maataloustuotantoa, suojata tuotenimiä väärinkäytöltä ja jäljittelyltä sekä antaa kuluttajille tietoa tuotteen erikoisluonteesta (EU 1151/2012).

Suomella on tällä hetkellä EU:n nimisuojaajärjestelmässä maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden osalta 10 tuotetta liha-, kala-, leipomo- ja kasvituoteryhmissä:

- Lapin Puikula (SAN)
- Lapin Poron liha (SAN)
- Lapin Poron kuivaliha (SAN)
- Lapin Poron kylmäsavuliha (SAN)
- Kitkan viisas (SAN)
- Kainuun Rönttönen (SMM)
- Puruveden muikku (SMM)
- Sahti (APT)
- Kalakukko (APT)
- Karjalanpiirakka (APT)

Osana nimisuojaajärjestelmän tuotteiden menekinedistämistä ja kuluttajatyötä nimisuojaatuotteita tuottavia toimijoita ja yrityksiä kootaan nyt valtakunnalliselle aitojamakuja.fi-sivustolle oman hakuvallinnan alle. Koko Suomen kattavalla aitojamakuja.fi -sivustolla esittäytyvät paikalliset lähi- ja luomuruoan yritykset ja tällä hetkellä sivustolla on noin 2000 yrityksen tiedot. Aitojamakuja.fi-sivusto on luonteva väylä lisätä nimisuojaatuotteiden valtakunnallista tunnettua.

Jos tuotat tai valmistat jotakin näistä nimisuojaatuotteista, otathan yhteyttä Mervi Louhivaaraan, mervi.louhivaara@utu.fi, puh. 0400 260 390 mieluusti 1.6.2015 mennessä niin lisään yrityksesi sivustolle!

Nimisuojaaja kilpailukykyä -hanketta hallinnoi Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti. Hankepartnerneina toimivat Turun yliopiston Brahea-keskus, Hämeen ammattikorkeakoulu, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Paliskuntain yhdistys, ProAgria Pohjois-Karjala, Kerimäen kalatalo ja Suomen Kaurayhdistys ry. Hanketta osarahoittaa maa- ja metsätalousministeriö (Ruokaketjun toiminnan edistäminen).



Seudullisia kehittämissyhtiöitä tarvitaan

Seudullisten yrityspalvelujen keskittäminen uhkasi maaseudun yritysten jäävän vaille palveluita. Maaseudun elinkeinot ja osaaminen -verkosto MESI tuo lausunnossaan esiin verkostomaisesti toimivan seudullisen yrityspalvelun hyviä puolia.

Elinkeinoministeri Jan Vapaavuori käynnisti maaliskuussa selvityksen seudullisten kehittämissyhtiöiden roolista työ- ja elinkeinopolitiikassa. MESI-verkosto toteaa työ- ja elinkeinoministeriölle toimittamassaan lausunnossa maaseudun olevan tärkeää yritystoiminnan aluetta. Yrityksistä kaksi viidesosaa sijaitsee maaseutualueilla. Asukasta kohden yritysten toimipaikkoja on maaseudulla keskimäärin enemmän kuin kaupungeissa, mutta yritystoiminta on kaupunkien verrattuna pienimuotoisempaa.

Lue lisää: http://www.maaseutupolitiikka.fi/ajankohtaista/ajankohtaista/seudullisia_kehittamisyhtiota_tarvitaan_jatkoskin.2819.blog

Yhteinen tuotantotila elintarvikealan yrittäjille

Uudessakaupungissa kehitetään paikallisten elintarvikeyrittäjien yhteistyötä vasta perustetun osuuskunnan ja yhteisen tuotantotilan myötä. Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin entiseen ravintokeskukseen remontoitavassa tilassa tuotannon aloittaminen on helppoa, koska isoja investointeja omiin tiloihin ei tarvita.

Tuotantotila on maaliskuussa 2015 päättyneen, Ukipolis Oy:n toteuttaman Kaikki irti kalasta -hankkeen tulos. Tarve yhteiselle tilalle lähti paikallisesta kala-alan yrityksestä, Kalarannan Vihannes Oy:stä, jossa uusien omistajien myötä oli noussut halu lähteä kokeilemaan tuotevalikoimaan uudenlaisia avauksia. Yrityksellä ei kuitenkaan ollut tämänkaltaiseen kokeilutoimintaan tarvittavia tiloja.

Hanke alkoi selvittää olisiko sopivia elintarvikekelpoisia tiloja olemassa ja mitä kaikkea muuta toimintaa siinä samassa yhteydessä voisi olla, kertoo hankkeen projektipäällikkö **Heidi Jaakkola**.

Hankkeen tavoitteena oli aktivoida kalatalouselinkeinon erilaisia toimijoita luomaan yhdessä uusia tuotteita, joissa pääpaino on koko kalan hyötykäytöllä, sekä kalataloutta tukevan alueellisen yhteistyön tiivistäminen. Idea yhteisestä tuotantotilasta tuli siis kuin tilauksesta.

Tuotanto aloitetaan kesäkuussa 2015

Yhteistyötä ja tuotantotilaa koordinoimaan perustettiin huhtikuussa 2015 osuuskunta, jonka perustajajäsenet edustavat hyvin monentyyppistä elintarvikealan toimijaa. Osuuskunnan perustajajäsenet ovat Kalarannan Vihannes Oy, Pooki Foods Oy, Hannunpaja Oy, Pakuso Oy, Tannerin tila ja Jaakkolan tila.



Osuuskunta sai vinkin Uudenkaupungin psykiatrian sairaalan tyhjiin jääneestä ravintokeskuksesta, joka tuntui soveltuvan tarkoitukseen. Uudenkaupungin kaupunki onnistui neuvottelemaan edullisen vuokrasopimuksen. Pienen pintaremontin ja Halikon psykiatrisesta sairaalasta siirrettävien keittiökalusteiden ja -laitteiden asennuksen jälkeen ravintokeskus on valmis käyttöön.

Tuotantotila avaa monenlaisia mahdollisuuksia elintarvikealan yhteistyölle ja alan kehittymiselle jatkossa.

Tarkoituksena olisi saada tilan kaikki n. 550 m² hyödynnettyä erilaisin toiminnoin niin, että siellä olisi käyttäjiä koko ajan. Yhtenä vetonaulana tilassa on pakastustunneli ja isot pakkasvarastot. Raaka-aineen pakastusmahdollisuus mahdollistaa esimerkiksi sesonkiruuhkien jakamisen pidemmälle aikavälille, valottaa Jaakkola.

Osuuskuntaan mahtuu vielä mukaan

Myös Uudenkaupungin ammatti- ja aikuisopisto Novida on kiinnostunut hyödyntämään tilaa catering-alan oppimisympäristönä erilai-

sisia elintarvikkeiden jalostusta opettavissa opintokokonaisuuksissaan. Tilassa toimivat yritykset voisivat saada mm. opiskelijaresursseja käyttöön tuotekehitystyötä tehdessään.

Osuuskuntaan mahtuu vielä mukaan ja jäsenyys on auki kaikille elintarvikealan yrityksille kotipaikasta riippumatta. Tilan vuokraaminen omaan käyttöön ei edellytä jäsenyyttä, mutta vuokrahinta on jäsenille edullisempi. Myös yksityishenkilöt voivat olla mukana kannattajajäsenenä, päättää Jaakkola.

Lisätietoja osuuskunnasta
Hallituksen puheenjohtaja **Simo Reijonsaari**
simo.reijonsaari@uusikaupunki.fi
Heidi Jaakkola
heidi.jaakkola@uusikaupunki.fi

Hyviä käytäntöjä tuorekasviksia pilkkoville yrityksille

Valmiiden juuresraasteiden sekä salaattisilpujen sekä muiden pilkottujen tuorekasvisten käyttö on lisääntynyt voimakkaasti viime vuosina niin ammattikeittiöissä kuin kotitalouksissakin. Pilkottuja kasviksia suositaan ajan, väri- ja kustannusten säästämiseksi. Tuoreena, sellaisenaan syötävä kasvituote on tärkeä osa terveellistä ruokavaliota.

Pilkotut tuorekasvikset ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Riski ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien esiintymiselle on tuorekasviksissa suurempi kuin lämpökäsitellyissä kasviksissa. Mikrobeista johtuvat laatuongelmat ovat usein lähtöisin jo pellolta, mutta hyvillä viljelykäytännöillä, tuotantotavoilla ja prosessihygienialla voidaan kuitenkin merkittävästi vähentää mikrobien lisääntymistä ja leviämistä kasviksissa ja tuotantoympäristössä. Kylmäketjun ja hygienian ylläpito on tärkeää ja nämä pitää ottaa huomioon myös kaupassa ja kasvituotteen käyttöpaikassa eli ammattikeittiössä tai kotona. Kasvituotteen lämpötilan pitää pysyä korkeintaan + 6 °C:ssa koko tuotantoketjun ajan.

Pilkottuja tuorekasviksia tuotetaan erilaisissa ja erikokoisissa yrityksissä. Tuorekasviksia prosessoivien yritysten on tunnettava toiminnassaan kemialliset, mikrobiologiset ja fyysiset terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden liittyvät kriittiset kohdat. Siirtyminen alkutuotannosta jatkojalostukseen edellyttää yrittäjältä sekä tiedon hankintaa että uusien ajattelutapojen omaksumista esimerkiksi tilojen suunnittelusta, tuotantohygieniasta, näytteiden otosta ja prosessivesien käsittelystä. Tuorekasviksia pilkkoville yrityksille on nyt valmistunut hyvän käytännön ohje, jonka Evira on arvioinut. Ohje löytyy netistä osoitteesta http://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/485824/luke-luobio_10_2015.pdf?sequence=1

Ohje koostuu seuraavista osista:

1) TOIMIALA JA LAINSÄÄDÄNTÖ	2) OMAVALVONTA	3) HYVÄN KÄYTÄNNÖN OHJEET	4) KASVISOHTAISIA ERITYISPIIRTEITÄ	LIITTEET
<ul style="list-style-type: none">•Lainsäädännön vaatimukset•Vliranomaisohjeita	<ul style="list-style-type: none">•Tukijärjestelmä•HACCP	<ul style="list-style-type: none">•Soveltaminen	<ul style="list-style-type: none">•Kirjallisuus	<ul style="list-style-type: none">•Lomakkeita ym.



Pilkottua salaattia tuotantolinjalla. Kuva: Risto Kuisma.

Kasvisten jatkojalostusta koskevat monet lait ja vaatimukset on koottu ohjeen alkuosaan helposti hahmotettavaksi kokonaisuudeksi. Omaevalvontaosassa (luku 2) käsitellään tukijärjestelmiä (HACCP), pakkausmerkintöjä, raaka-ainetta, hygieniää, mikrobiologista laatua, vaaran arviointia jne. Varsinaiset hyvän käytännön ohjeet (luku 3) ovat käytännönläheisiä toimintaohjeita, joita tukevat liitteiden lukuisat mallilomakkeet. Ohjeessa on esitetty mm. esimerkkejä vaaran arvioinnista ja ohjeita ongelmatilanteisiin. Luvussa 4 esitellään lyhyesti kasviskohtaisia erityispiirteitä.

Hyvän käytännön ohjetta voidaan käyttää omaevalvontasuunnitelman laatimisen apuna ja se sisältää samat sisällyskohdat kuin omaevalvontasuunnitelma. Yritys voi poimia hyvän käytännön ohjeesta omaa toimintaansa koskevat asiat ja täydentää tietoja yrityskohteisilla lisäyksillä. Hyvän käytännön ohje sopii myös työpaikkakoulutuksen ja perehdyttämisen apuvälineeksi.

Hyvän käytännön ohje on laadittu Tuorekasvisten turvallisuuden parantaminen (TuoPro)-hankkeessa, jonka rahoitti Hämeen ELY-keskus. Hyvän käytännön ohjeen toteuttivat Luonnonvarakeskus ja Helsingin yliopisto.

Hyvän käytännön ohjeesta järjestetään vuosien 2015 – 2016 aikana koulutustilaisuuksia TuoPro2 (Hyviä käytäntöjä tuorekasviksia valmistaviin yrityksiin) -hankkeessa, jota rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö.

Lisätietoa

Marja Lehto, Luonnonvarakeskus (Luke), marja.lehto@luke.fi, 029 532 6314

Hanna-Riitta Kymäläinen, HY, hanna.riitta.kymalainen@helsinki.fi (TuoPro2)

Ruuan verkkokaupan haasteita ratkaisemassa

Ruuan verkkokaupasta on puhuttu jo yli vuosikymmen ja sen läpimurtoa on odotettu pitkään. Mukava Ruoka Oy on uusi jyväsyläläinen toimija, joka laittaa lusikkansa ruoan verkkokaupan soppaan. Verkkopohjaisuudesta huolimatta aiomme toimia kyläkauppamaisesti ja tarjota mahdollisimman henkilökoh- taista palvelua niin toimituksissa, markkinoin- nissa kuin kauppakokemuksessakin.

Palvelemme ihmisiä, jotka haluavat tehdä ja syödä hyvää ruokaa, tarjoten kaikki ruoan pääraaka-aineet sekä yleisimmät elintarvik- keet ja päivittäistavarat. Tarkoituksena on palvella koko kuluttajakuntaa - tuotevalikoima tulee olemaan isoista toimittajista paikalliseen lä- hiruokaan. Valikoimassa on tarkoituksena korostaa voimakkaasti sesonkiluontoisuutta esimerkiksi reseptien ja sesonkikassien avulla.

Tavoitteenamme on poistaa koko kaupassa- käynnin tarve asiakkailta. Hoidamme asiak- kaan puolesta kauppareissun, kotiinkuljetuk- sen ja asiakkaan niin halutessa myös ruokien suunnittelun. Asiakkaat voivat valita ostosko-

riinsa yksittäisten tuotteiden lisäksi valmiita reseptejä tai valita esimerkiksi kasvisruoka- valioisille suunnatun valmiin ostoskassin. Suunnitelmissa on myös ruokavaliokone, joka luo asiakkaalle valmista ruokavaliota resepti- en kera.

Järjestämme logistiikan itse oman varaston ja kylmäautojen avulla. Kotiinkuljetusten lisäksi tarjolla on mahdollisuus noutaa ostoskassinsa noutopisteestä ja tiettyinä kellonaikoina par- kissa olevasta ”jäätelöautosta”. Toimitusalue tulee olemaan pienehkö, joten kuljetuksien ja noutojen hintaskaala pystytään pitämään 0-5 eurossa.

Ennakolta suurin haasteemme tulee olemaan asiakashankinnassa ja kuluttajatottumuksissa. Uskaltavatko ihmiset tilata ruokaa netistä? Ovatko ihmiset valmiita odottamaan ostoksi- aan ja kuinka kauan? Mitä he tilaavat ja kuinka paljon? Kivijalan tilastot antavat vain osviittaa. Haasteita riittää, mutta niin riittää myös intoa niiden ratkomiseen. Uskomme verkkoon on



kova ja pian nähdään kuluttajien laita, kun Mukavan toiminta alkaa toukokuussa 2015.

Meistä lisää osoitteessa:
<http://www.mukava.fi>

Lähisopas englanniksi

Lähisopas (Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille -perusteluja ja ohjeita hankintoihin) on julkaistu nyt englannin kielisenä.

Se on luettavissa Kuntaliiton sivuilta ja tulostettavissa EkoCentrian sivuilta <http://www.ekocentria.fi/resources/public//Aineistot/LahiruokaopasENG.pdf>.

Lähioppaan englanninkielistä versiota toivottiin syksyllä 2014 pidetyssä Kestävät Hankinnat -hankkeen Pohjoismaisessa hankintaseminaarissa.

Muista myös ruotsinkielinen opas <http://ekocentria.fi/resources/public/Lähis-opas%20SWE%202014.pdf>.

Lähisoppaassa kerrotaan julkisten keittiöiden lähiruoan hankinnan toteutuksesta. Opas on tar- koitettu päättäjille, ruokapalveluille, elintarvikeyrityksille ja hankintayksiköiden hankinta-asian- tuntijoille. EkoCentrian uudessa MMM:n rahoittamassa NYT-Tuotekehitystä ja hankintaosaamis- ta -hankkeessa täydennetään oppaassa olevia tuote- ja tuoteryhmäkohtaisia kriteerierohdotuksia. Lisäksi opasta päivitetään ensi keväänä uuden hankintalain valmistuttua sen mukaiseksi. Seuraa asiaa EkoCentrian Facebook -sivuilta!



Lisätietoja

Sari Väänänen, sari.vaananen@sakky.fi, puh. 044 785 4025

Uusi ohjelmasarja: "Lähiuokaa pöytään, olkaa hyvä!"

Suomen hallituksen lähiuokaohjelman ja lähiuokasektorin kehittämisen tavoitteita vuoteen 2020 mennessä on lisätä lähiuokan ja lähiuokaketjun toimijoiden arvostusta sekä edistää lähiuokasektorilla toimivien välisiä yhteistyötä. Suomen maatalouspolitiikan strateginen tavoite on kääntää luomu- ja lähiuokatuotteiden osuus lähialueen kuluttajien ostopäätöksissä vahvaan nousuun.

Euro Tv-News Oy (www.eurotvnews.com) on käynnistämässä maakuntakohtaisten "Lähiuokaa pöytään, olkaa hyvä!" (työnimi) ohjelmasarjan valmistuksen Suomessa. Ohjelmien tavoitteena on herättää kuluttajien ja vähittäiskaupan kiinnostusta lähiuokaa kohtaan ja motivoida kuluttajia valitsemaan lähiuokaa pöytänsä. Maakuntakohtaisten ohjelmien lähtökohtana on esitellä alueen lähiuoka-alan toimijoita ja heidän tuotteitaan.

"Lähiuokaa pöytään - Olkaa hyvä!" on 16-osainen ohjelmasarja, joka kertoo maakuntakohtaisesti lähiuokien tuottajista, valmistajista ja lähiuokan saatavuudesta. Keskeisenä tavoitteena on lisätä lähiuokan valtakunnallista tunnettuutta ja imagoa sekä edistää alueellista kysyntää. Ohjelmasarja valmistetaan nykyaikaisella teräväpiirto HD-tekniikalla ja sarja tullaan levittämään eri sidosryhmien verkostojen kautta internetissä.



Euro Tv-News Oy tarjoaa lähiuoka-alan yrittäjille mahdollisuuden osallistua kustannustehokkaasti maakuntakohtaisesti tuotettujen ohjelmien yhteistuotantoon. Ohjelmien yhteistuotannossa mukana oleville myönnetään ohjelman vapaat esitys- ja käyttöoikeudet. Yhteistuotannossa mukana olevat yritykset voivat vapaasti hyödyntää ohjelman sisältöä omassa markkinoissa ja viestinnässä omilla sivustoillaan internetissä tai omassa intranet-verkossa.

Maakuntakohtaisten ohjelmien yhteistuotanto alkaa 1.6. 2015 ja päättyy 30.9.2016. Koska ohjelman suunnittelu- ja tuotantoaikataulu on käynnistymässä, pyydetään yhteistuotantoon osallistumisesta kiinnostuneita yrityksiä ottamaan yhteyttä 30.5.2015 mennessä.

Lisätietoja ohjelmahankkeesta antaa tuottaja, toimittaja Jarmo Juntunen jarmo.juntunen@eurotvnews.com puh. 0400 391 658

Opas elintarvikeyrityksen vesihuollosta

Maa- ja metsätalousministeriö on julkaissut oppaan elintarvikeyrityksen ja vesihuoltolaitoksen asiakkuussuhteen sujuvasta järjestämisestä. Oppaaseen on koottu vaatimukset, ohjeet ja suositukset yrityksen ja laitoksen väliselle yhteistyölle.

Oppaassa kuvataan elintarvikeyrityksen vesihuoltoa ja tarkastellaan sen oikeudellisia puitteita sekä hyviä käytäntöjä. Kohderyhmänä ovat kaikki vesihuolto- ja elintarvikealan toimijat. Opasta oli mukana valmistelemassa useita eri tahoja kuten Elintarviketeollisuusliitto ry, Evira ja Vesilaitosyhdistys.

Tutustu oppaaseen:

http://www.mmm.fi/attachments/vesivarat/T3XR1Ctnv/mmm_elintarvikehuolto_WEB.pdf

	ELINTARVIKETEOLLISUUS VESIHUOLTOLAITOKSEN ASIAKKAANA Opas yhteistyön järjestämiseen
	
	
	
	

Kapustat Kaakkoon

Miten kohdata venäläinen matkailija?

Kapustat-Kaakkoon hankkeessa on Kymenlaaksossa ja Etelä-Karjalassa opastettu paikallisia elintarvike- ja ruokapalveluyrityksiä ottamaan vastaan venäläisiä vieraita. Venäläisistä matkailijoista 80 % tulee Suomeen Kaakkois-Suomen raja-asemien kautta ja vaikka vuoden 2014 ja 2015 taloustilanne Venäjällä vähensi heidän määräänsä alueella niin tätä kirjoitettaessa ovat matkailijat taas löytämässä takaisin Suomeen.

Venäläiset matkailijat ovat yhä useammin kiinnostuneita paikallisista elintarvikkeista sekä ruoka- ja matkailupalveluista liikkueensa Suomessa. Maaseudulla sijaitsevien yritysten löytäminen ei kuitenkaan ole helppoa vierasmaalaisille ja tietoa tarjonnastakin on hankala löytää.

Maaseudun yritykset kilpailevat isojen neonvalojen sijaan aidoilla mauilla ja elämyksillä, jotka pohjautuvat paikkakunnan perinteseen. Tuoreus ja puhtaus ovat venäläisten arvostamia ominaisuuksia suomalaisessa ruuassa. Yrittäjät haluavat yhdistää niihin myös hyvän palvelun, tarjotakseen asiakkailleen ainutlaatuisia kokemuksia.

Hankkeessa on opastettu yrityksiä valmistamaan kansainvälisiin matkailijoihin, selvitetty venäläisten kokemuksia paikallisesta ruokatarjonnasta, esitelty lähiruokaa venäläisille ja opastettu yrityksiä markkinoimaan tuotteita ja palveluja kustannus-tehokkaasti venäläisille matkailijoille.

Gastro Tour Kaakkois-Suomessa 3.-4.6.2014

Kesällä Kaakkois-Suomessa toteutettiin ensimmäinen ruokamatkakonsepti venäläisille matkanjärjestäjille. Matkaan osallistui matkatoimistojen johtoa Pietarista ja Moskovasta. Kahden päivän matkan kohteina oli Kapustassa mukana olleita pienyrityksiä.



Ryhmä Savitaipaleella Ravintola Piilipuussa.

Ruokamatkailuyritykset esittäytyivät Pietarissa syksyllä 2014

Ryhmä Kaakkois-Suomessa sijaitsevia ravintola- ja kahvilapalveluja, elintarvikkeita sekä matkailupalveluja tarjoavia yrityksiä kävi Pietarissa esittämässä syyskuussa 2014. Hankkeen järjestämään tilaisuuteen Suomitalolle kutsuttiin venäläisiä matkanjärjestäjiä ja toimittajia. Mukana olleet yritykset esittelivät omaa tarjontaansa, joka herätti heti kiinnostusta paikalle saapuneiden n.40 vieraan joukossa.

Hanke alkoi v. 2011 ja päättyi 31.12.2014. Hankkeen päärahoittajana toimi Kaakkois-Suomen ELY-keskus.

Lisätietoja
Tuula Repo
ProAgria Etelä-Suomi ry
tuula.repo@proagria.fi

Luonnontuoteala nousuun osana kehittyvää biotaloutta

Luonnontuotealalla on potentiaalia kehittyä biotalouden merkittäväksi kasvualaksi. Liikevaihto on kasvussa ja alan yrityksissä suhtaudutaan tulevaisuuteen muita yrityksiä positiivisemmin. Kasvua haetaan laajentamalla toimintaa uusiin tuotteisiin ja palveluihin.

Maailmalla trendiksi noussut terveystietoisuus kasvattaa luonnontuotteiden kysyntää ja vientimahdollisuuksia. Puhtailla luonnontuotteillamme on maailmalla hyvä maine. Niiden merkitys lisääntyy myös lisäarviteiden, luonnonkosmetiikan, luonnontuotteisiin perustuvien hyvinvointituotteiden ja -palveluiden sekä luonnonmukaisten eläintuotteiden raaka-aineina.

Luonnontuotteilla on suuri merkitys noin 600 yritykselle. Raportti tarkastelee lähemmin 400 yritystä, jotka työllistävät noin 2500 henkilöä. Luonnontuotealaan kuuluu kaikki yritystoiminta raaka-aineiden talteenotosta tuotteiden jatkojalostukseen sekä luonnontuotteiden käyttö palveluissa kuten hyvinvointi- ja matkailualoilla. Luonnontuotteita ovat mm. marjat, sienet, yrtit ja terva sekä erikoisluonnontuotteet kuten mahla, pettu, turve ja koristekasvit.

Tiedot löytyvät Luonnontuotealan toimialaraportista, joka julkistettiin 5.5. Elintarvikepäivillä Helsingissä. Raportin on koostanut TEM:n Toimialapalvelun toimialapäällikkö Anne Ristioja Lapin ELY-keskuksesta. TEMin tiedote: http://www.tem.fi/?s=2468&89508_m=118013

Lisätiedot
toimialapäällikkö Anne Ristioja
Lapin ELY-keskus, puh. 029 503 7118
kehittämispäällikkö Esa Tikkanen
työ- ja elinkeinoministeriö
puh. 050 040 545

Tapahtumat

22 - 24.5.2015	Skånes matfestival (http://skanesmatfestival.se/)
23.5.2015	Ruuan verkkokaupan tulevaisuus Suomessa, Helsinki (http://www.kauppa.fi/k/ruuanverkkikauppa)
26.5.2015	Ruokamatkailustrategiasta käytäntöön, Helsinki (https://haaga-helia.etapahtuma.fi/Default.aspx?tabid=329) kts. s. 2
27.5.2015	Makujen Kuopio – kävelykierros, Kuopio (http://pohjois-savo.maajakotitalousnaiset.fi/tapahtumat/makujen-kuopio-kavelykierros-275-ja-136-5009)
1. - 7.6.2015	Villiyrttiviikko (http://www.elo-saatio.fi/villiruokakevat-2015-villiyrttiviikko-ja-ammattiliasten-koulutus)
4. - 5.6.2015	Onnistu yrityskaupassa – omistajanvaihdosseminaari, Hämeenlinna (http://www.yrittajat.fi/fi-FI/koulutus/)
6.6.2015	Avoimen kylät päivä (www.kylatoiminta.fi/uutiset/117/Kylaet-ilmoittautukaa-Avoimet-Kylaet-paeivaeen-6-6.html)
12. - 13.6.2015	Neitsytperunafestivaali, Turku (http://www.neitsytperunafestivaali.fi/npf/)
13.6.2015	Makujen Kuopio – kävelykierros, Kuopio (http://pohjois-savo.maajakotitalousnaiset.fi/tapahtumat/makujen-kuopio-kavelykierros-275-ja-136-5009)
16. - 18.6.2015	Nordic View to Sustainable Rural Development Riga, Latvia (http://njfcongress.eu/)
2. - 4.7.2015	Farmari, Joensuu (www.farmari.net)
31.7. - 1.8.2015	Rapu ja muikku -lähiruokataapahtuma, Mikkeli (http://radiomikkeli.fi/uutiset/rapu-ja-muikku-koko-perheen-lahiruokataapahtuma-kirkkopuistoon)
1.8.2015	Ruokaa Pielisen rannalta -tapahtuma, Nunnanlahti Juuka (hanna.tuominen@pky.fi)
20. - 22.8.2015	Herkkujen Suomi, Helsinki (http://mtk.fi/herkkujen-suomi/etusivu/fi_FI/etusivu) kts. s. 13
27. - 28.8.2015	Maaseutu markkinoilla – maaseutututkijatapaaminen, Säkylä (www.mua.fi/toiminta/tutkijatapaaminen) kts. s. 12
28. - 29.8.2015	SATO -ruokakulttuurifestivaali, Kuopio
28. - 29.8.2015	Elonkorjuujuhlat, Kuopio
2. - 5.9.2015	Riga Food, Riika Latvia (www.rigafood.com)
4. - 6.9.2015	Food Festival, Aarhus, Tanska (http://foodfestival.dk/)
4. - 6.9.2015	Kauhajoen ruokamessut, Kauhajoki (www.kauhajoki.fi/site?none_id=1725)
7. - 13.9.2015	Hävikkiweek (www.kuluttajaliitto.fi/havikkiviikko)
12. - 13.9.2015	Lähiruokamessut, Elimäki (www.lahiruoka.fi)
18. - 20.9.2015	Ahvenanmaan sadonkorjuujuhlat (http://www.skordefest.ax/hem-finska/)
19. - 20.9.2015	Ween Maan Wiljaa -markkinat, Jyväskylä (www.wmw.fi)
30.9. - 4.10.2015	Food & Fun, Turku (http://foodandfunfinland.fi)
1.10.2015	Luomuelintarvikepäivä, Helsinki (www.proluomu.fi/luomuelintarvikepaiva/)
2. - 4.10.2015	Turun ruoka & viinimessut, Turku (http://turunmessukeskus.fi/messut-ja-tapahtumat/turun-ruokamessut/etusivu)
3.11.2015	Ateria-tapahtuma, Helsinki (http://www.julkinenateria.fi/kavijainfo)
9. - 10.11.2015	Valtakunnalliset Luomupäivät, Mikkeli (www.luomu.fi/luomupaivat)
16. - 18.3.2016	Gastro, Helsinki (www.messukeskus.com)
7. - 10.4.2016	Lähiruoka- ja luomumessut, Helsinki (www.kevatmessut.fi)